

Restaurant du Blavet

ENTREES

Ceviche de langoustines / fenouil mariné & concombre / vinaigrette à la framboise	13€
Petits-pois / coques & kombu / marinière au gwell / crémeux de petits-pois frais	12€
Ris de veau / asperges de la Torche braisées / bouillon de volaille aux amandes & ail confit	15€

PLATS

Pêche du jour / crémeux fumé d'aubergines / saladette de courgettes au citron / ajo blanco basilic pignon	26€
Filet de veau / falafel de fèves / condiment citron brûlé / jus de viande au citron confit	25€
Risotto de petit épeautre & asperges vertes - oeuf parfait - parmesan	21€

DESSERTS

Abricôts rôtis au miel / ganache montée ras el hanout / crumble de graines de courge	10€
Bouchée de Madame : Beignet libanais au miel / rhubarbe confite / compotée de rhubarbe / sirop de roquette (petit dessert)	8€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Sablé à l'avoine & crème vanille de Madagascar / salade de fraises / sorbet fraise des bois	10€
Assiette de fromages de la Fromagerie de François (Port - Louis)	11€

[N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergies / intolérances / régimes alimentaires](#)