

RESTAURANT DU BLAVET

CARTE SOIR ET SAMEDI MIDI SOIR

ENTREES

Moules & oignons de Roscoff confits - bouillon marinière et gwell - tempuras d'haricots verts.	10€
Ris de veau - crémeux artichaut & pickles de mûres - jus de viande à la tonka	14€
Médaille de homard snacké - melon & kimchi - vinaigrette au miso	14€

PLATS

Gnocchis maison - tomates confites - sauce tomates - pesto basilic et chèvre frais (veggie)	18€
Lotte rôtie - sucrose braisée et courgettes marinées -lard di colonata - sauce salsa verde	25€
Sous noix de veau - crémeux d'aubergines fumé - pickles abricots & pistaches - jus de viande	25€

DESSERTS

Baba au rhum - fraises - ganache montée vanille de Madagascar	10€
Bouchée de Madame : Pêche rôtie - ganache montée ras el hanout & granola d'amandes (plus petit dessert)	7€
Tartelette chocolat noir - framboises - glace au blé noir	10€
Assiette de fromages de la Laiterie Kerguillet	10€

N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergies / intolérances / régimes alimentaires