

Restaurant du Blavet

ENTREES

Homard / coco de Paimpol / vinaigrette tiède à la bisque de homard & main de bouddha confite	16€
Foie gras cuit au sel / crémeux de poivrons rouges fumé / pain de mais soufflé	14€
Kefta de sardines / chèvre frais Menez Hom / relish de concombre	11€

PLATS

Thon Germon juste snacké / petit pois croquants au labneh / pickles d'abricots / jus au curry	26€
Magret de canard / caviar d'aubergines & myrtilles / graines de moutarde / jus au thé fumé	26€
Gnocchis de pomme de terre / tomates confites / straciatella / crémeux tomates & poivrons	21€

DESSERTS

Baba cacao / caramel de whisky / ganache au café	10€
Nameleka : chocolat noir 65% / figues rôties / granula d'olives Taggiashe	10€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Pêches rôties / curd framboises / coulis de framboises au poivre Timut	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