

Restaurant du Blavet

ENTREES

Velouté frais d'asperges blanches de la Torche & asperges braisées / moules à l'aneth	12€
Foie gras cuit au sel / navet & poire rôtis / vinaigrette tiède au jus de veau	15€
Raviole maison au chèvre frais / petits - pois & oignon confit / bouillon dashi aux algues kombu	13€

PLATS

Pêche du jour / carottes primeurs / condiment à l'orange / bisque de langoustines	26€
Magret de canard / céleri rave confit / dattes Medjool / jus de viande au thé fumé	25€
Gnocchis de pommes de terre - pleurotes & shitakés du Loch - oeuf parfait - bouillon pain grillé	21€

DESSERTS

Baba au rhum & café - ganache montée mascarpone & fève tonka	10€
Beignet libanais à la fleur d'oranger & au miel / salade de fraises / sahlab	10€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Bouchée de Madame : Ganache chocolat au lait - granola petit épeautre & miel - bouillon de lait à la vanille (petit dessert)	8€
Assiette de fromages de la Fromagerie de François (Port - Louis)	11€

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