

# RESTAURANT DU BLAVET

## CARTE SOIR & SAMEDI

### ENTREES

St-Jacques snackées - clémentine en deux textures & sauce salsa Verde	14€
Foie gras cuit au sel, céleri rave crémeux & pickles de poire - bouillon de volaille	14€
Raviole cochon & araignée de mer au combawa - bisque de crabe vert	13€

### PLATS

Ramen & bouillon de légumes au sésame - champignons du Loch - oeuf au soja & soba	19€
Filet de lieu jaune - betteraves fumées à la feuille de kaloupilé - beurre de coques & curry	25€
Filet de boeuf - crémeux de topinambours & chips - jus de viande à la coriandre	25€

### DESSERTS

Baba au rhum - pommes confites - ganache montée vanille	10€
Bouchée de Madame : Carrot cake - clémentines à la cannelle - carottes confites aux épices (plus petit dessert)	7€
Gaufre de Liège - ganache montée chocolat & cacahuètes - glace caramel beurre salé	10€
Assiette de fromages de la Fromagerie de François (Port - Louis)	10€

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