

# Restaurant du Blavet

## ENTREES

Bar à cru / framboises au shiso & concombre marinés / vinaigrette ponzu	15€
Tempura de poulpe / kimchi & melon / vinaigrette au miso	13€
Ris de veau / crémeux d'artichaut & mûres / jus de viande à l'estragon	14€

## PLATS

Pêche du jour / fenouil confit / crémeux d'olives de Kalamata / condiment pistache roquette	25€
Filet de veau / coques & algues nori / haricots verts / jus de viande à la criste - marine	27€
Aubergine braisée / far noir & fromage de brebis / crémeux de tomates	21€

## DESSERTS

Abricôts rôtis au miel / ganache montée ras el hanout / crumble de graines de courge	10€
Bouchée de Madame : Pavlova pêche / crème montée yaourt / sirop & granité persil	9€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Nougat glacé pistache & amandes / saladette de cerise tonka et vanille	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