

RESTAURANT DU BLAVET

CARTE SOIR & SAMEDI

ENTREES

Araignée de mer & coco de Paimpol - pommes - bisque de homard	13€
Ris de veau - crémeux de carottes au cumin & haddock - jus de viande citron confit	14€
Foie gras poêlé - betteraves rôties & bouillon de volaille au pain grillé	14€

PLATS

Parmigiane : Aubergines & tomates confites - parmesan / abricots secs & amandes (veggie)	18€
Lotte rôtie - crémeux de chou fleur - jus d'arêtes saté	25€
Filet de veau - crémeux de céleri rave - jus de viande à la cascara	24€

DESSERTS

Baba au rhum - pommes confites caramel - ganache montée vanille	10€
Bouchée de Madame : Cerfeuil tubéreux confit - ganache chocolat au lait & Ceylan - streusel cacao (plus petit dessert)	7€
Figues rôties à l'huile d'olive - granola pistache & ganache Earl Grey	10€
Assiette de fromages de la Laiterie Kerguillet	10€

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