

Restaurant du Blavet

ENTREES

Homard / coco de Paimpol / vinaigrette tiède à la bisque de homard & main de bouddha confite	16€
Ris de veau / panais & saladette de pommes / jus réduit au cidre	14€
Raviole aubergine & ail confit / crémeux de tomates anciennes / émulsion au parmesan	12€

PLATS

Lotte / pickles de girolles / chou fleur / bouillon de ramen corsé	26€
Poitrine de cochon confite 7h / couenne soufflée / potimarron / jus de viande Hong Sao	26€
Céleri boule confit à l'érable / bleu & noix / jus d'écorce façon yakitori	21€

DESSERTS

Baba cacao & rhum / caramel de rhum / ganache au café	10€
Namelaka : 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€
Pain perdu à la façon d'un pudding / poire confite épicée / mousseline vanille / noisettes	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