

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€
Tartare de chinchard - pickles de girolles & sauce salsa verde	12€

PLATS

Gnocchis maison - champignons du Loch - oeuf parfait - & bouillon ail confit & comté	21€
Lotte rôtie - butternut & crémeux de butternut aux zestes d'orange - sauce saté	25€
Paleron de boeuf confit façon Rossini - crémeux céleri rave & poire - jus de viande	28€

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