

RESTAURANT DU BLAVET

CARTE SOIR & SAMEDI

ENTREES

St-Jacques snackées - fenouil & clémentines & sauce salsa Verde	14€
Foie gras cuit au sel, céleri rave crémeux & pickles de poire - bouillon de volaille	14€
Raviole de cochon & bisque de crabe vert	13€
Crémeux de pommes de terre & céleri - oeuf parfait & truffe noire Melanosporum	16€

PLATS

Ramen & bouillon de légumes au sésame - champignons du Loch - oeuf au soja & soba	19€
Filet de lieu jaune - patates douces - saladette coques & aneth - bouillon au curry / gwell	25€
Filet de boeuf - poire de terre - jus de viande à la graine de coriandre	27€
Suprême de volaille - racine de persil - jus mascarpone & truffe noire Melanosporum	32€

DESSERTS

Baba au rhum - agrumes confits - ganache montée bergamote	10€
Bouchée de Madame : Pavlova céleri branche confit & crémeux au citron	8€
Crêpes bretonnes - ganache montée vanille de Madagascar & truffe - truffe fraîche	14€
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