

RESTAURANT DU BLAVET

CARTE SOIR & SAMEDI

ENTREES

Thon rouge cru / cuit - betteraves rôties - crémeux olives de Kalamata - huile de verveine.	13€
Ris de veau - crémeux artichaut & pickles de mûres - jus de viande à la tonka	14€
Beignet de homard panko - melon & kimchi - vinaigrette au miso	14€

PLATS

Gnocchis maison - tomates confites - sauce tomates - pesto basilic et chèvre frais (veggie)	18€
Lotte rôtie - girolles - carottes au cumin - bouillon d'arêtes au gwell	25€
Sous noix de veau - céleri branche en crémeux & pickles - jus de viande aux noix	25€

DESSERTS

Baba au rhum - compotée de rhubarbe - chantilly tonka	10€
Bouchée de Madame : Figs rôties au miel - ganache montée pistache / cardamome (plus petit dessert)	7€
Tartelette ganache vanille de Madagascar & framboises fraîches / basilic	10€
Assiette de fromages de la Laiterie Kerguillet	10€

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