

# LE MENU DU **BLANCHOT**

Entrée-Plat-Dessert **35€** ou Entrée-Plat / Plat-Dessert **28€**

**FORMULE À EMPORTER -15%**

## LES **ENTRÉES**

Foie gras mi-cuit en ballotine, confiture de noix et pain au sarrasin  
Burrata fumée, crémeux avocat citronné et son pesto à la pistache  
Ceviche de maquereaux aux légumes printaniers à l'huile de vanille  
La papas fritas de porc et sa mayonnaise au paprika

## LES **PLATS**

Bavette de Black Angus, beurre persillé, grenailles rôties au sésame  
Ballotine de lotte, crème de tomate au Noilly Prat, purée de choux rave.  
Selle d'agneau farcie aux fruits secs, jus façon tajine et sa semoule  
Filet de cabillaud, émulsion de petits pois, carottes nouvelles glacées au jus d'orange

## LES **FROMAGES** (supplément de 3€ le morceau)

**Fromage AOP au choix** : Morbier AOP, Tomme du Bois Joubert, Saint-Nectaire fermier, Tomme de brebis (ray berger), Valençay AOP

## LES **DESSERTS**

Douceur chocolat au lait et passion  
Nuage de pistache  
La revisite du biscuit roulé à la rhubarbe et sa tuile à l'orange  
Sphère de gwell vanillé et citronné, glace d'ortie.



Menu du Blanchot disponible du 4 avril au 25 juin 2024

