MENU BLANCHOT

UNE CUISINE AU FIL DES SAISONS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
39€

ENTRÉE - PLAT
OU PLAT - DESSERT
32€

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney aux airelles

Crème brûlée aux langoustines rôties

Ballotine du Blanchot aux champignons des bois

Effiloché de basse cour (volailles confites) œufs de caille

Croustillant de chèvre et figues, espuma balsamique

LES PLATS

Thon blanc grillé, vinaigrette soja et aromates, pomme de terre sautées, légumes

Cœur de filet de bœuf, crème de foie gras, gratin dauphinois, légumes + 7€

Paleron de veau (cuisson basse température), gratin dauphinois, légumes

Filet de maigre à la bisque, pomme de terre sautées, légumes

Aiguillettes de canard aux navets rôtis, jus au miel, pomme de terre sautées

LES DESSERTS

Brownies aux pépites de chocolat blanc, caramel au beurre salé

Sabayon de fruits exotiques

Douceur à la myrtille et sa glace

Duo poire praliné à la nougatine de sésame

Millefeuille de crêpes noix de coco au Malibu