

LE MENU DU **BLANCHOT**

Entrée-Plat-Dessert **37€** ou Entrée-Plat / Plat-Dessert **29€**

FORMULE À EMPORTER -15%

LES **ENTRÉES**

Foie gras mi-cuit en ballotine, Chutney poire échalote, pain d'épices
Tuiles dentelles, crème de saumon fumé, raifort et avocat
Duo de carottes rôties, crème de Feta et son Granola salé
Effiloché de canard confit façon raclette

LES **PLATS**

Bavette Black Angus, réduction d'échalotes, pommes sautées et chou braisé
Souris d'agneau, jus corsé au thym
Pavé de Saumon, sauce aux fruits rouges
Retour de criée, beurre blanc vanillé
Garniture, poireaux confits et riz sauvage

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

Fromage AOP au choix : Tomme du Bois Joubert, Tomme de Mézérac, Tomme de brebis (ray berger), Sainte Maure de Touraine

LES **DESSERTS**

Mille-feuille de Mangue rôtie, ganache vanille, glace Mangue gingembre
Tartelette au sésame noir choco coco, sorbet citron vert
Crème brulée vanille, fruits rouges et noix caramélisées
Merveilleux aux pommes rôties au salidou



Fait Maison

Menu du Blanchot disponible du 14 janvier au 25 mars 2025