

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, aux pignons de pins et noisettes, confiture de coing, pain au sarrasin

Carpaccio de betteraves, toasts à l'avocat, vinaigrette au miel et noisettes

Terrine de saumon fumé et crevettes, sablé emmental et crème de roquefort

Déclinaison de champignons à la cardamome et son crumble de noix, chips de serrano

LES **PLATS**

Bavette de Black Angus sauce façon chimichurri, patates de patates douces rôties

Cuisse de lapin sauce aux pruneaux, purée de panais

Pavé de merlu, émulsion aux champignons de paris, poêlée de choux fleurs tricolore

Roulade de cabillaud en croute d'herbes, pomme de terre au four et sa crème ciboulette

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

Fromage AOP au choix : Tête de moine, Tomme du Bois Joubert, Tomme fleurie de Mézerac, Tomme de brebis (ray berger), Sainte Maure de Tourraine

LES **DESSERTS**

Clémentine confite aux épices confite enrobées de chocolat et noisettes, crème de marron, glace vanille

Brique croquantes, ananas rôtie à la vanille et sorbet rhum coco

Tacos Breton, pommes et poires caramélisées, crème montée à la badiane et vanille

La rencontre entre le chocolat et le gingembre



Fait Maison

Menu du Blanchot disponible du 24 septembre au 14 janvier 2025