

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 framboise, pain au sarrasin et fruits rouges

Salade César en dôme

Coquillages, cacahuètes et purée de petits pois

Carpaccio de tomates anciennes, réduction de balsamique et féta

LES **PLATS**

Bavette de Black Angus sauce vierge, écrasé de pomme terre à l'huile de truffe

Filet de maigre, émulsion wasabi, poêlée de courgettes aux amandes et chorizo

Filet de canette rôtie à la bière, moussaka aubergine grillée

Ramen végétarien au miso et tahini

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**

Petit goût de Bretagne

Le mélange entre citron et safran

Le napolitain de notre enfance

Crème Jasmin, meringue cassis et son sorbet



Fait Maison

Menu du Blanchot disponible du 9 juillet au 24 septembre