

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 d'oignons au vin chaud et son pain d'épices maison

Noix de Saint-Jacques snackée, crème de chou-fleur au chorizo et sa tuile de parmesan

Petit chou farci à la musquée de Provence et ricotta, bouillon de légumes

Tarte au poulet et langouille briéronne (*Saint-Malo-de-Guersac 44*), poireaux à la fève de tonka

LES **PLATS**

Bavette de Black Angus, crème au bleu d'auvergne, flan de légumes d'hivers

Suprême de pintade au vin d'épices, purée de poire de terre

Filet de daurade, émulsion lait de coco au curry rouge et riz noir au fenouil

Pavé de cerf, jus aux fruits rouges, patate douce rôtie

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

Fromage AOP au choix : Tomme BIO du Bois Joubert à Donges 44, Tomme de Brocéliande, Chaource (pâte molle à croute fleurie), Bleu d'Auvergne (pâte persillée) ou Picodon (chèvre)

LES **DESSERTS**

Tarte aux poires et à la noisette façon tatin

Déclinaison de sarrasin et sa glace au lait

Pavlova de pomme, cumin et feuille de shiso

L'Olivier au chocolat



Menu du Blanchot disponible du 11 janvier au 20 mars 2024