

# *Menu Blanchot*

Entrée-plat-dessert 38€

Entrée-plat ou Plat- dessert 29€

## *Les entrées*

Foie gras mi-cuit, pain d'épices aux raisins

Tartare d'avocats aux langoustines, gaspacho verde

Rosace de melon et pamplemousse à la crème de verveine-menthe

Terrine du chef

Botillon d'asperges à la pata negra, vichyssoise d'asperges

## *Les plats*

Pièce du boucher, sauce échalotes, pomme de terre grenaille, légumes

Dos de cabillaud rôti au sésame, écrasé de pomme de terre, légumes

Fricassée de ris de veau aux shiitake, pomme de terre grenaille, légumes

Filet de maigre, crème de moules, pomme de terre grenaille, légumes

Filet de Saint-Pierre à la crème d'asperges, écrasé de pomme de terre, légumes

Faux-filet de Galice, sauce moutarde, pomme de terre grenaille, légumes +6€

## *Les desserts*

Café gourmand

3 € sup

Délice chocolat, caramel beurre salé façon Blanchot

Tartare de fraises sur sablé breton, glace verveine

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat

Millefeuille Breton à l'orange et Grand-Marnier

Coupe glacée Irish coffee du Blanchot

Fromages : demandez notre sélection +5€