

LE MENU DU **BLANCHOT**

Entrée-Plat-Dessert **35€** ou Entrée-Plat / Plat-Dessert **28€**

FORMULE À EMPORTER -15%

LES **ENTRÉES**

Foie gras poêlé, émulsion de poire, chips de poire

Soupe miso aux cèpes, ravioles aux épinards et tourteau, graine de sésame

Patate douce, dashi aux champignons, tournesol et citron

Bruschetta, déclinaison de betteraves et viande des Grisons

LES **PLATS**

Bavette de Black Angus, sauce au poivre de timut, dahl de lentilles corail

Joue de cochon rôtie, carbonara de salsifis, épeautre, épinard et trompette de la mort

Filet d'Anguille, sauce aux écrevisses, carotte fane et potimarron rôtis au miel

Filet de cabillaud, crumble de noisettes, beurre à l'orange, carotte fane et potimarron rôtis au miel

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**

Mousse de panais et son praliné amandes et noisettes

Sablés au sarrasin, coings pochés et sa mousse de marron

Déclinaison de pamplemousse, mousse de fleur de sureau et chocolat blanc

Île flottante à la bière ambrée d'Herbignac (44) et aux popcorns caramélisés



Menu du mardi 26 septembre 2023 au dimanche 14 janvier 2024