

# LE MENU DU BLANCHOT

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

## LES ENTRÉES

Gravlax de saumon à l'encre de seiche et vinaigrette de grenade

Cannelloni de crabe aux choux verts et gaspacho de betterave rouge

Velouté de potimarron à la noisette et tuile de parmesan

Foie gras français mi-cuit maison, chutney de clémentine, poivre de Timut et pain d'épices maison **+5€**

## LES PLATS

Bavette Black Angus, sauce chasseur, brochette de grenailles rôties et légumes

Filet de Cabillaud de ligne, beurre au gingembre et citronnelle, sauté de courge spaghetti, légumes façon Thaï et grenailles rôties

« Retour de la criée », émulsion de cresson vert, risotto forestier à l'huile de truffe

Pigeon en deux cuissons, sauce aigre-douce à la framboise, légumes et galette de pommes de terre **+5€**

## LES FROMAGES

Fromage AOP au choix (Curé Nantais, Tomme BIO du Bois Joubert à Donges 44, Fourme d'Ambert et Comté AOP) **+3€ la coupe**

## LES DESSERTS

Parfait glacé au miel et thym, crémeux au miel et sa nougatine croustillante aux noix

Le citron façon Blanchot et son insert à la menthe

Tartelette vanille, noix de pécan et caramel au beurre salé

Mille-feuilles chocolat et avocat, grué de cacao caramélisé **+2€**



Menu valable du 15 novembre 2022 au 29 janvier 2023