

# LE MENU DU **BLANCHOT**

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

## LES ENTRÉES

Œuf à la florentine, œuf confit à l'huile fumé et émulsion d'épinard

Bao au poulet curry, radis noir et coriandre

Haddock fumé à la pomme granny Smith et sa vinaigrette au cidre

Foie gras français mi-cuit maison, gel à l'orange et son pain d'épices **+5€**

## LES PLATS

Bavette Black Angus, beurre façon steak tartare, poêlée de fèves aux épices du jardin

Filet de Cabillaud de ligne rôti, crème de pois cassés, chips de choux fleur

Magret de canard fumé au foin, jus à la grenade, topinambour rôti au miel

Ballotin de merlu lardé, jus aux coques, billes de légumes glacés

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

Fromage AOP au choix : Tomme BIO du Bois Joubert à Donges 44, Ouessant, Trou du cru, Montbriac ou Cabrissac

## LES DESSERTS

La Princesse d'Orient à la pistache

La revisite du riz au lait

Plaisir caramel, chocolat et cacahuètes

Tiramisu à la mangue, papaye et basilic

Café-Thé gourmand (mignardises maison accompagnées d'une boisson chaude) **+4€**



Menu valable du 31 janvier au 30 avril 2023