

LE MENU DU **BLANCHOT**

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

FORMULE À EMPORTER -15%

LES **ENTRÉES**

Asperges vertes grillées, ricotta maison et son pesto à l'ail des ours et agrumes

Tartare de bœuf fumé, mousse de pommes de terre, comté et œuf parfait

Thon mi-cuit au soja et ponzu et ses pickles de légumes

Foie gras mi-cuit maison et sa déclinaison de fraise au poivre de Timut **+5€**

LES **PLATS**

Bavette Black Angus, sauce vierge, pomme de terre farcie et purée de carottes

Porchetta aux herbes fraîches, jus réduit, mousse de maïs et purée de carottes

Cabillaud en croûte de petit pois et son émulsion verte et choux pak choï

Côtelette d'agneau en croûte de panko au parmesan, jus d'agneau, purée de carotte, pommes de terre garcie et tuile de carotte

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

Fromage AOP au choix : Tomme BIO du Bois Joubert à Donges 44, Tomme aux algues de Ouessant (56), Trou du cru (pâte molle), Montbriac (pâte molle persillée) ou Cabrissac (chèvre)

LES **DESSERTS**

Le Petit Goût de Bretagne (glaces à la pomme, vanille et caramel au beurre salé, chips de pommes, coulis caramel au beurre salé)

Crèmeux pistache et framboise sur son sablé Breton et sa coque de chocolat blanc, glace cassis

Tartelette de pamplemousse

Le Délice du Blanchot



Menu du mercredi 3 mai au dimanche 30 juillet 2023