

À partager

Assortiment de tapas

8 pièces selon créativité du chef

18€

Jambon ibérique Bellota

Truffe noire fraîche, toasts de pain campagnard, pétales de feuille d'argent

39€

Les Entrées

Salade César du Blanchot

Laitue romaine, filet de poulet grillé, sauce aux anchois,
copeaux de vieux parmesan, croûtons à l'ail

17/26€

Cappuccino de morilles au lard colonata

Oeuf poché, crème de morilles, croustillant et émulsion au lard

24€

Velouté de fenouil à l'anis

Fenouil confite, pétales de jambon séché, herbes fraîches

23€

Ravioles de langoustines

Bisque de carapasses, jeunes pousses

26€

Escalope de foie gras poêlé

Pommes rôties acidulées, réduction de cidre, cristaline à la pomme

26€

Tartare de thon rouge

Légumes croquants, sorbet citron, huile végétale

24/34€

Les Poissons

Steak de thon rouge mi-cuit

Caviar d'aubergines, sauce vierge aux pignons de pin torréfiés
34€

Cabillaud cuit sur sa peau

Mijoté de chou au lard , sauce beurre blanc citronnée
32€

Les Risottos et Les Pâtes

Risotto aux langoustines

Queues de langoustines et bisque de carapaces
18/29€

Risotto aux truffes

Duxelle de champignons, huile de truffe, copeaux de truffe
20/32€

Tagliatelles aux morilles

Morilles entières et copeaux de vieux parmesan
18/29€

Wok de légumes croquants

Légumes de saison, haricots mungo, nouilles, bouillon à la citronnelle
16/25€

Les Viandes

Hamburger du Blanchot

Pain de notre boulanger, viande de notre région, frites croustillantes

29€

Le tartare de boeuf à l'italienne

Coupé au couteau , tomates et poivrons confits ,vieux parmesan, frites croustillantes

29€

Pluma de porc ibérique

Pomme de terre en cromesquis au coeur coulant forestier, jus corsé au thym

33€

Souris d'agneau

Lentement confite, légumes de cuisson et son jus, pois chiches

29€

Filet de boeuf

Gratin dauphinois, carottes arc-en-ciel glacées, demi-glace

35€

Filet de boeuf , Rossini style

Gratin dauphinois, escalope de foie gras poêlé, demi-glace, copeaux de truffe

43€

Les Fromages

Assiette de fromage de nos Montagnes

Beaufort, Comté, Reblochon, noix, confiture de myrtilles

15€

Les Desserts

La Classique aux myrtilles

Myrtilles fraîches et confites, sablé breton crémeux vanille, sorbet myrtilles

14€

Moelleux chocolat

Coeur caramel, glace cookies, chantilly à la vanille de Madagascar
(à commander en début de repas)

14€

Panna cotta à notre façon

Gelée de framboises, mousse pistache, fruits frais, meringue

14€

Paris-Brest

Mousseline onctueuse au praliné, noisette caramélisée, glace noisette

14€

Le Citron dans sa forme

Sablé citron vert, mousse onctueuse vanille, crémeux pur citron, vinaigrette miel de
sapin

14€

Café, thé ou chocolat gourmande

Selon inspiration de notre pâtissier

14€

Champagne gourmande

Selon inspiration de notre pâtissier

20€