



ALLERGENES RESTAURANT

du 15 mai 2022

LES ENTREES

Saumon gravlax, salade de fenouil et betterave,

Emulsion aux herbes

ALLERGENES : poisson, sulfites, moutarde, lait

Tarte fine aux graines et à la tomate, chiffonnade de jambon speck,

Roquette et jaune d'œuf coulant

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, sésames, sulfites, moutarde,

Médailles de poulpe mariné au basilic

Crème de chou fleur et huile d'épinard à l'estragon

ALLERGENES : mollusque, lait

LES PLATS

Suprême de volaille (France) sauce morille,

Pommes de terre de l'île de Ré et pleurotes

ALLERGENES : lait

Pavé de merlu de nos côtes

Mini ratatouille aux olives et crème de chorizo

ALLERGENES : poisson, sulfites, lait

Poitrine de cochon (France) aux 5 épices,

Poêlée de légumes verts aux shimenji, jus de cuisson

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri

LES DESSERTS

Tartelette caramel aux noix de la Borderie

Chantilly infusée à la fève de tonka, sauce chocolat

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

Entremet abricot et romarin au miel des Charentes

Crème anglaise à la lavande

ALLERGENES : lait, sulfites, gluten, œuf, fruits à coque

Trilogie de fromages régionaux

Crottin, caste, tarentaise, mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde



ALLERGENES RESTAURANT

du 15 mai 2022

LE MENU ENFANT

Melon Charentais

ALLERGENES : absent

Aiguillette de cabillaud « fish and chips »

Et pommes de terre grenaille rôties

ALLERGENES : poisson, lait, soja, gluten

Véritable mousse au chocolat et tuile amande

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque