



ALLERGENES RESTAURANT

du 06 juin 2022

LES ENTREES

Blanc de seiche au citron et basilic

Légumes croquants juste saisis

ALLERGENES : mollusque, gluten, sésame, soja

Ou

Asperges blanches de saison, saumon fumé et pousses d'épinard

Crème légère à l'estragon

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, œuf

Ou

Fine salade de pomme de terre, carotte, concombre et radis aux herbes fraîches,

Chiffonnade de magret de canard fumé et émulsion aux noix

ALLERGENES : lait, fruits à coques, sulfites, moutarde, œuf

LES PLATS

Pavé de saumon grillé, fondue de poireau aux coques

Et sauce au basilic

ALLERGENES : poisson, mollusque, lait, sulfites

ou

Pluma de cochon (France) au piment d'Espelette, purée de carotte et sucrine juste saisie et jus

épicé

ALLERGENES : lait, gluten, sulfites, céleri, soja, ketchup

Ou

Côte de bœuf (Allemagne), millefeuilles de pomme de terre aux truffes

Et Eringis sautés, infusion aux 5 baies

ALLERGENES : lait, sulfites, gluten, céleri,

LES DESSERTS

Tarte au citron meringuée

Coulis de fraise et basilic

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coques

ou

Douceur des îles, copeaux de coco et coulis exotique

Biscuit banane, crémeux passion et ganache montée à la vanille de Madagascar

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coque

ou

Trilogie de fromages régionaux

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

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde



ALLERGENES RESTAURANT

du 06 juin 2022

LE MENU ENFANT

Assiette de saumon fumé et beurre

ALLERGENES : poisson, lait

Emincé de dinde (France) forestier et millefeuille de pommes de terre

ALLERGENES : lait, gluten, sulfite, céleri

Brownie aux noix et crème anglaise

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