



ALLERGENES RESTAURANT

du 14 juillet 2022

LES ENTREES

Filet de saumon gravelax,

mimosa à la betterave et vinaigrette à la grenade et pomme verte

ALLERGENES : poisson, œuf, moutarde, sulfites

Ou

Salade de légumes grillés au basilic, chiffonnade de jambon speck,

Tomate confite et roquette, huile de basilic

ALLERGENES : céleri, lait, sulfites, moutarde

Ou

Tartare de bœuf au couteau (France), jaune d'œuf coulant

Chips de pommes de terre et mesclun

ALLERGENES : moutarde, œuf, sulfites, poisson, gluten,

LES PLATS

Pavé de merlu sauce aux algues, écrasé de pommes de terre à la ciboulette

Et salade d'herbes fraîches

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, moutarde

Ou

Suprême de pintade rôti (France), crème de panais et carotte à l'estragon

Velouté de courgette à l'orange

ALLERGENES : lait, gluten, sulfites, céleri

Ou

Paleron de veau confit, légumes d'été rôtis aux aromates

Jus au romarin

ALLERGENES : lait, sulfites, gluten, céleri

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

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

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

Ou

Ananas rôti aux épices et raisins, crème légère au vieux rhum

Glace coco ensablée

ALLERGENES : lait, gluten, œuf,

Ou

Entremet tutti frutti et coulis de fruits rouges

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coques



ALLERGENES RESTAURANT

du 14 juillet 2022

LE MENU ENFANT

Assortiment de charcuteries

ALLERGENES : lait

Parmentier de canard (France) en weck

ALLERGENES : lait, gluten, sulfite, céleri

Entremet vanille et framboise

Coulis de fruits rouges

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coque