



ALLERGENES RESTAURANT

du 25 juillet 2022

LES ENTREES

Thon mi-cuit au sésame,

Légumes sautés et wakamé

ALLERGENES : poisson, sésames, soja, sulfites, gluten

Pressé de foie gras aux pêches,

Chutney de pêche sanguine

ALLERGENES : sulfites

Gaspacho de saison, chèvre frais

Et gressin au jambon fumé

ALLERGENES : sulfites, gluten

LES PLATS

Jarret de veau (*) à la provençale,

Mille-feuille de pommes de terre en persillade et salade pea

ALLERGENES : lait, sulfites, gluten, céleri, moutarde

Pavé de cabillaud poêlé, tagliatelles de légumes au beurre demi-sel

Sauce citron et salade d'herbes

ALLERGENES : lait, gluten, sulfites, céleri, moutarde

Suprême de pintade (France) rôti

Petits pois à la française, sucrine et chips de lard

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

Baba savarin au rhum, pêche de saison parfumée à la verveine

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coques

Entremet délice de Ré

Biscuit chocolat, croustillant chocolat noir, crémeux caramel et mousse chocolat au lait
aux éclats de fleur de sel de l'île de Ré

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

(*) Jarret de veau : né et élevé en Allemagne, abattu au Pays Bas



ALLERGENES RESTAURANT

du 25 juillet 2022

LE MENU ENFANT

Melon et jambon sec

ALLERGENES : lait

Emincé de porc à la moutarde et penne au beurre

ALLERGENES : lait, gluten, sulfite, céleri

Tarte au citron

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coque