



ALLERGENES RESTAURANT

du 1^{er} mai 2023

LES ENTREES

Rilette de cabillaud,

Toasts de pain de campagne, jeunes pousses et vinaigrette à la grenade

ALLERGENES : poisson, lait, gluten, sulfites, moutarde

Quasi de veau, façon Vitello, tonnato,

Sauce chimichurri et guacamole de brocoli

ALLERGENES : lait, céleri, sulfites

Ceviche de sébaste et saumon,

Tagliatelles d'asperges vertes et émulsion au lait de coco

ALLERGENES : poisson, sulfites,

LES PLATS

Pluma de cochon*,

Polenta crémeuse à la tome basque parfumée aux herbes fraîches, chorizo grillé
et coulis de pimientos del piquillos

ALLERGENES : gluten, lait, sulfites, céleri

Truite de la maison "Bellet",

Risotto de légumes verts et velouté de cresson

ALLERGENES : poisson, gluten, lait, sulfites

Pavé de bar,

Pulpe de petits pois, poêlée de légumes verts croquants, bouillon à la coriandre

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, gluten

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

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

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

Savarin au vieux rhum,

Compotée de fraises à la verveine, jus de cuisson et chantilly vanillée

ALLERGENES : lait, œuf, gluten

Finger des délices de l'île de Ré,

Crème anglaise au praliné

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruit à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 1^{er} mai 2023

LE MENU ENFANT

Terrine de campagne

ALLERGENES : lait, poisson

Suprême de poulet,

écrasé de pomme de terre

ALLERGENES : lait, gluten, céleri

Panna-cota à la vanille et coulis de fraises "Tagada"

ALLERGENES : lait