



ALLERGENES RESTAURANT

du 09 août 2023

AMUSE-BOUCHE

Rillettes de saumon

Au combawa

ALLERGENES : poisson, lait

LES ENTREES

Tartare de tomates multicolores,

Panacotta à la mozzarella et au basilic, croûtons aillés et roquette amère

ALLERGENES : Lait, sulfites

Foie gras de monsieur Morille,

Aux mirabelles et toast grillé (supplément 6,00€)

ALLERGENES : gluten

Carpaccio de melon charentais,

Quenelle de crème de chèvre au miel, chips de jambon et pesto à la menthe

ALLERGENES : Lait

LES PLATS

Pavé de veau*,

Croustillant de sarrasin, pulpe et bouton d'artichauts, vierge de noix de Macadamia

ALLERGENES : fruits à coque, sulfites

Dos de lieu jaune,

Au beurre d'orange, purée de céleri et fenouil confit

ALLERGENES : poisson, céleri, lait

Noisette de saumon,

Au miel de gingembre, crème de pois cassés et navet glacé

ALLERGENES : poisson, lait

LES DESSERTS

Comme un tiramisu à la framboise,

ALLERGENES : lait, œuf, gluten

Mille-feuilles croquant

A la fraise et à la rhubarbe

ALLERGENES : lait, œuf, gluten

Trilogie de fromages de l'Epicurium,

Mesclun fraîcheur et condiment

ALLERGENES : lait, sulfites

* Viande d'origine UE (Pays-Bas)



ALLERGENES RESTAURANT

du 09 août 2023

LE MENU ENFANT

Melon pastèque, jambon de pays

ALLERGENES : Absent

Jambon coquille, façon risotto

ALLERGENES : gluten, lait

Mousse au chocolat

ALLERGENES : œuf, lait, soja