



ALLERGENES RESTAURANT

du 24 mars 2024

MISE EN BOUCHE

Mousse de betterave, coriandre et pintxo

ALLERGENES : poisson, gluten, lait, sulfites

LES ENTREES

Médallions de poulpe mariné

Purée de patate douce à la coriandre, sauce chimichuri et gel de citron

ALLERGENES : mollusque, lait, sulfites

Dorade marinée et carpaccio de betterave

Œuf façon mimosa, vinaigrette au citron confit et noisettes, mesclun fraîcheur

ALLERGENES : poisson, sulfites, sésames, soja, œuf, lait fruits à coque, moutarde

Magret de canard de Mr Morille et foie gras cuit à basse température

Cru-cuit de fenouil à l'orange, roquette et croûtons de pain d'épices (supp 4,00€)

ALLERGENES : sulfites, moutarde, gluten

LES PLATS

Pave de saumon fumé aux épices

polenta crémeuse, sauce au lait de coco et pop-corn de curry rouge, salade de jeunes pousses

ALLERGENES : poisson, lait, gluten, moutarde, sulfites

Pavé de merlu, sauce chaudière aux coquillages,

étuvée de poireau et carotte au gingembre

ALLERGENES : poisson, lait, sulfites, crustacés

Filet de bœuf Limousine

Mille-feuilles de pomme de terre à la truffe et sauce Cognac (supp 8,00€)

ALLERGENES : lait, gluten, sulfite, céleri

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

Crèmeux au chocolat sur son biscuit streusel,

Sauce au caramel, éclat de nougatine au grué de cacao, pointe de marmelade au citron et poivre Timut

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



ALLERGENES RESTAURANT

du 24 mars 2024

Tarte au citron déstructurée

ALLERGENES : lait, œuf, gluten



ALLERGENES RESTAURANT

du 24 mars 2024

LE MENU ENFANT

Œufs mimosa et mesclun

ALLERGENES : œufs, moutarde, sulfite

Saucisse de Toulouse

Purée de pomme de terre au beurre demi-sel, jus de viande

ALLERGENES : lait, gluten, sulfites, céleri

Moelleux au chocolat et son cœur coulant à la pâte à tartiner,

Crème anglaise

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