



ALLERGENES RESTAURANT

du 31 mars 2024

MISE EN BOUCHE

Emietté de thon aux échalotes

Fines herbes aromatiques, accompagné de croûton

ALLERGENES : poisson, gluten, lait

LES ENTREES

Œuf de Pâques parfait

Lentilles épicées aux herbes fraîches et mouillette toastée

ALLERGENES : œuf, gluten, lait

Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais

Mayonnaise au wasabi, fenouil croquant et câpres à queue

ALLERGENES : lait, œufs, gluten, sulfites, moutarde, soja

Cheese-cake à l'ail des ours et fines herbes aromatiques

Cranberries et noix de la Borderie, pétales de magret de canard fumé

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, fruits à coque

LES PLATS

Epaule d'agneau confite aux effluves d'agrumes

Légumes croquants et jus des sucs réduits

ALLERGENES : lait, gluten, céleri, sulfites

Filet de dorade snacké

Pommes de terre de l'île de Ré, carottes fanes glacées et sabayon d'huitre

ALLERGENES : poisson, mollusques, lait, sulfites, œuf

Lieu jaune

Risotto de riz Vénéral, sauce et copeaux de parmesan

ALLERGENES : poisson, lait, gluten, sulfite, céleri

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

Le tout chocolat de Pâques



ALLERGENES RESTAURANT

du 31 mars 2024

Sablé et ganache montée au chocolat, crémeux chocolat et coulis au caramel

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja

Tarte tatin à la banane

Glace à la noix de coco et sauce au chocolat et rhum

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja



ALLERGENES RESTAURANT

du 31 mars 2024

LE MENU ENFANT

Assiette de saumon fumé et beurre

ALLERGENES : lait, poisson

Penne à la carbonara

ALLERGENES : lait, gluten, œuf

Mousse au chocolat et œuf de Pâques

ALLERGENES : lait, œuf, soja