



# ALLERGENES RESTAURANT

du 21 avril 2023

## LES ENTREES

---

### **Tortilla**

Fine salade de pommes de terre de l'île de Ré, jambon de pays et coulis de persil

**ALLERGENES** : *Gluten, sulfites*

\*\*\*

### **Crème froide de bisque**

Rémoulade de tourteau et céleri-rave, julienne de Granny Smith

**ALLERGENES** : *Céleri, crustacés*

\*\*\*

### **Asperges blanches du Blayais**

Sauce hollandaise, truite fumée de la maison Bellet, croûtons et fine salade d'herbes aromatiques

**ALLERGENES** : *Lait, œufs, gluten*

## LES PLATS

---

### **Pavé de cabillaud**

Endive braisée, pulpe de patate douce et beurre d'orange

**ALLERGENES** : *Poissons, lait*

\*\*\*

### **Filet de veau Rossini, foie gras de Mr Morille**

Écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel et sauce périgourdine

**ALLERGENES** : *Lait, gluten, sulfites*

\*\*\*

### **Filet de dorade snacké**

Chou-fleur en trois façons, vierge d'olives Taggiasca

**ALLERGENES** : *Poissons, lait, sulfites*

## LES DESSERTS

---

### **Pavlova à la pomme verte au parfum de gingembre**

**ALLERGENES** : *Œufs, lait*

\*\*\*

### **Entremet au chocolat lacté de la maison Valrhona**

Rose des sables aux noisettes, caramel au beurre salé

**ALLERGENES** : *Œuf, lait, gluten, soja, sulfites, fruits à coque*

\*\*\*

### **Trilogie de fromages régionaux**

Mesclun et noix de la Borderie

**ALLERGENES** : *Lait, fruits à coque*



# ALLERGENES RESTAURANT

du 21 avril 2023

## LE MENU ENFANT

---

### **Assiette de saumon fumé et beurre**

*ALLERGENES : Poissons, lait*

### **Émincé de dinde forestière**

Mille-feuilles de pomme de terre

*ALLERGENES : Lait*

### **Tatin au pomme et sa sauce au caramel**

*ALLERGENES : Lait, œuf, gluten*