



ALLERGENES RESTAURANT

du 12 mai 2024

LES ENTREES

Tartare de bœuf*

Mayonnaise au cognac, tuile de parmesan et brioche façon pain perdu

ALLERGENES : Sulfites, moutarde, lait, gluten, œufs

Quasi de veau*

Façon Vitello tomato, câpres frits et herbes fraîches

ALLERGENES : Sulfites, poissons, œufs

Ceviche de dorade

Tagliatelles d'asperge verte et émulsion de lait de coco

ALLERGENES : Poissons, céleri, lait, fruits à coque

LES PLATS

Suprême de volaille*

Petits pois français, sucrose rôtie et jus court des sucs de volaille

ALLERGENES : Lait, sulfites

Truite de la maison Bellet

Risotto de fèves fraîches et olive taggiascha, bisque de homard

ALLERGENES : Poissons, lait, crustacés, gluten, sulfites

Filet de bar

Caviar aubergine, poêlée de légumes printaniers et beurre blanc au citron vert

ALLERGENES : Poissons, lait, sulfites

LES DESSERTS

Savarin au vieux rhum

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

ALLERGENES : Gluten, œufs, lait, sulfites

Finger des délices de l'île de Ré

Crème anglaise au praliné

ALLERGENES : Lait, œufs, gluten, soja, fruits à coque

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 12 mai 2024

LE MENU ENFANT

Terrine de campagne

Cornichon et mesclun

ALLERGENES : Absent

Suprême de poulet*

Écrasée de pomme de terre et beurre meunier

ALLERGENES : Lait

Panna cotta vanille

Coulis de fraise et brisure de Tagada

ALLERGENES : Lait

*Viandes origine France