



ALLERGENES RESTAURANT

du 20 mai 2024

LES ENTREES

Crème d'artichaut citronnée

Burrata, artichaut confit, huile à l'ail des ours frais et chips de pancetta

ALLERGENES : Lait, gluten

Sablé aux algues

De l'Île de Ré, houmous de fèves, maquereau grillé, gel de groseilles et roquette amère

ALLERGENES : Gluten, lait, poissons

Thon en gravelax

Carotte fane glacée, sauce à la carotte, cacahuètes grillées et cress

ALLERGENES : Poissons, lait, moutarde, arachides

LES PLATS

Ris de veau*

Écrasée de pomme de terre au beurre noisette, pack choï et sauce périgourdine

ALLERGENES : Lait, sésame, soja, gluten, sulfites

Filet de dorade snacké

Vierge de coques et citron, houmous de pois chiche et courgette fumée

ALLERGENES : Poissons, mollusques, lait

Poitrine de porc laqué

Mousseline de patate douce, chips de légumes

ALLERGENES : Lait, céleri soja

LES DESSERTS

Dacquoise à la pistache et framboises

Espuma de menthe pastille

ALLERGENES : Œufs, fruits à coque, arachides, lait

L'opéra dans tous ses états

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

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 20 mai 2024

LE MENU ENFANT

Salade piémontaise

ALLERGENES : Œufs, sulfites, moutarde

Spaghetti à la bolognaise

Copeaux de parmesan

ALLERGENES : Lait, gluten

Salade de fraises au sucre

Tuile aux amandes

ALLERGENES : Gluten, fruits à coque, lait, œufs

*Viandes origine France