



# ALLERGENES RESTAURANT

du 01 mai 2025

## LES ENTREES

---

### **Tentacule de poulpe grillé**

Coulis de petits pois à l'huile d'olive et salade de coquillages aux coques

*ALLERGENES : Mollusques, lait*

\*\*\*

### **Tataki de canard\***

Sauce au soja gingembre, pulpe de carotte à la coriandre, croûtons et sauce vierge de pistache

*ALLERGENES : Soja, lait, gluten, fruits à coque, sulfites*

## LES PLATS

---

### **Pavé de merlu rôti, artichaut violet en barigoule et son coulis, jus de coquillages**

*ALLERGENES : Poissons, sulfites, mollusques*

\*\*\*

### **Pluma de porc\* snackée,**

Polenta crémeuse à la tome basque parfumée aux herbes fraîches, chorizo grillé et coulis de pimientos del piquillos

*ALLERGENES : Gluten, œufs, lait*

## LES DESSERTS

---

### **Tartelette aux fraises et mélisse,**

Coulis de fruits rouges et tuile croustillante

*ALLERGENES : Lait, œufs, gluten*

\*\*\*

### **Finger choco café spéculos,**

Crème anglaise à la vanille et feuilles chocolatées

*ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque*

\*\*\*

### **Trilogie de fromages régionaux,**

Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

*ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque*

*\*Origine France*



# ALLERGENES RESTAURANT

*du 01 mai 2025*

## LE MENU ENFANT

---

**Salade de tomate**, billes de mozzarella

*ALLERGENES : Lait*

**Saucisse de Toulouse**, purée de pomme de terre maison et jus de cuisson

*ALLERGENES : Lait*

**Tarte aux fraises**

*ALLERGENES : Gluten, lait, œufs*