



ALLERGENES RESTAURANT

du 20 avril 2025

LES ENTREES

Sablé au parmesan, caviar d'aubergine, jeunes pousses

Et copeaux de jambon de pays

ALLERGENES : *Gluten, lait, œufs*

Œuf parfait, salade de fèves fraîches à la ciboulette et citron confit

Lardons de magret de canard* de la maison Morille

ALLERGENES : *Œufs, lait*

Asperges blanches du blayais, sauce hollandaise et truite fumée de la maison

Bellet

Croûtons et fine salade d'herbes aromatiques

ALLERGENES : *Sulfites, lait, œufs, poisson, gluten*

LES PLATS

Suprême de pintade*

Moelleuse à cœur, poichichade, pois chiches frits et jeunes légumes confits

ALLERGENES : *Lait, gluten, céleri*

Dos de cabillaud

Risotto « Carnaroli » aux petits pois et cerfeuil, sauce au citron et tuile de parmesan

ALLERGENES : *Poissons, lait*

Selle d'agneau* farcie à la sauge

Haricots vendéens cuits à la couenne de porc, tomates confites et son jus d'agneau

ALLERGENES : *Lait, œufs*

LES DESSERTS

Paris Brest aux noix de pécan

Crème anglaise au praliné et noix de pécan

ALLERGENES : *Lait, gluten, œufs, fruits à coque, arachides*

Choco-cerise

Glace à la vanille et son coulis de cerises

ALLERGENES : *Lait, soja*

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

ALLERGENES : *Lait, gluten, fruits à coque*

*Origine France



ALLERGENES RESTAURANT

du 20 avril 2025

LE MENU ENFANT

Assiette de truite fumée, beurre, citron et blinis

ALLERGENES : Poisson, lait, gluten, œufs

Penne à la carbonara, et copeaux de parmesan

ALLERGENES : Lait, gluten

Entremet de Pâques, et les œufs au chocolat

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, soja