



ALLERGENES RESTAURANT

du 11 mai 2025

LES ENTREES

Quasi de veau*, façon Vitello tomato, câpres frits et herbes fraîches

ALLERGENES : Lait, œufs, moutarde, sulfites

Ceviche de Bar, tagliatelle d'asperges vertes et émulsion au lait de coco

ALLERGENES : Poissons, céleri, lait, fruits à coque

Ballotine de volaille* aux herbes fraîches, tomates de couleur, pesto et jeune pousses

ALLERGENES : Lait, gluten

LES PLATS

Surprise de bœuf*, pommes de terre grenailles rôties au thym et sucrose grillée et sauce à l'estragon

ALLERGENES : Lait, sulfites

Truite de la maison « Bellet », risotto de fèves fraîches et olives taggiasche et bisque de homard

ALLERGENES : Poissons, lait, crustacés, gluten, sulfites

Filet de dorade sébaste, caviar aubergine, poêlée de légumes printaniers et beurre blanc au citron vert

ALLERGENES : Poissons, céleri, lait

LES DESSERTS

Savarin au vieux rhum, compotée de fraises à la verveine, jus de cuisson et chantilly vanillé

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, sulfites

Dôme choco, confit aux fruits de la passion, sorbet aux fruits exotiques et tuile noisette

ALLERGENES : Œufs, soja, fruits à coque

Trilogie de fromages régionaux, mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 11 mai 2025

LE MENU ENFANT

Terrine de campagne, cornichon et mesclun

ALLERGENES : Lait, sulfites

Cheese burger, iceberg et ketchup maison, pommes de terre grenaille rôties

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, sésame, moutarde

Sablée pistache et framboises

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, fruits à coque