



# ALLERGENES RESTAURANT

du 04 août 2025

## LES ENTREES

---

### **Crudeau de daurade aux pêches et à la coriandre**

Pickles d'oignons rouges et jeunes pousses

**ALLERGENES** : Poissons, sulfites

\*\*\*

### **Déclinaison de tomates d'antan**

Confites, au naturel, rôties, huile de basilic et mozzarella di buffala

**ALLERGENES** : Lait, sulfites

\*\*\*

### **Pressé de bœuf\* aux herbes fraîches**

Courgettes vertes et jaunes, condiment au vinaigre de xérès, graines de courges  
caramélisées

**ALLERGENES** : Céleri, sulfites, lait

## LES PLATS

---

### **Filet de bar rôti**

Fenouils braisés et en coulis aux citrons confits, vierge de légumes

**ALLERGENES** : Poissons, lait, céleri

\*\*\*

### **Pavé de quasi de veau\* au thym**

Ratatouille niçoise, pommes dauphines à la truffe d'été et jus de viande

**ALLERGENES** : Lait

\*\*\*

### **Truite cuite au naturel à la verveine**

Tronçons de jeunes poireaux roulée en feuille de nori et beurre blanc

**ALLERGENES** : Poissons, lait, œufs

## LES DESSERTS

---

### **L'abricot-miel et romarin**

Ganache montée au miel, croquant avoine et abricot rôti au romarin

**ALLERGENES** : Lait, gluten, œufs

\*\*\*

### **Mi-cuit au chocolat**

Glace vanille, espuma noisette et noisette caramélisé

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

\*\*\*

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

Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

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



# ALLERGENES RESTAURANT

du 04 août 2025

## LE MENU ENFANT

---

### **Tomate fraiche**

Et billes de mozzarella

*ALLERGENES : Lait, sulfites*

### **Boulette de bœuf\***

Sauce tomate et riz, façon pilaf

*ALLERGENES : Lait, gluten*

### **Brownie et crème anglaise**

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

*\*Origine France*