ALLERGENES RESTAURANT

du 13 juillet 2025

Les Entrees

Carpaccio de bœuf*
Billes de melons charentais, pesto et copeaux de feta
ALLERGENES : *lait, gluten*
***

Arancini de tomate confite
Caviar d'aubergine fumé, vierge d'olive taggiasche et parmesan râpé
ALLERGENES : *lait, œufs, gluten, sulfites*
***

Tentacule de poulpe grillé
Coulis de petits pois à l'huile d'olive et salade aux herbes fraiches
ALLERGENES : *Mollusques, lait, sulfites*

Les Plats

Filet mignon de porc* rôti
Pommes de terre dauphine croustillantes, carottes glacées et jus de viande au **thym**
ALLERGENES : *Moutarde, lait, sulfites*
***

Roulée de lieu jaune au cerfeuil
Risotto de riz vénéré, courgette grillée et jus aux coquillages
ALLERGENES : *Poissons, lait, sulfites, crustacés, mollusques*
***

Filet de daurade snackée
Tian de légumes et beurre blanc aux œufs de truites
ALLERGENES : *Poissons, lait*

Les Desserts

Pêche verveine
Mousse au fromage blanc, cœur de pêche verveine et glaçage à la pêche de vigne sur un biscuit madeleine
ALLERGENES : *Lait, œufs*
***

Dôme au chocolat de la maison Valrhona
Aux fruits de la passion et sorbet exotique
ALLERGENES : *Œufs, lait, soja*
***

Trilogie de fromages régionaux,
Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie
ALLERGENES : *Lait, gluten, fruits à coque*

**Origine France*

ALLERGENES RESTAURANT

du 13 juillet 2025

Le Menu Enfant

Terrine de campagne

Cornichon et mesclun

ALLERGENES : *Sulfites, lait*

Pavé de merlu

Écrasé de pomme de terre et beurre blanc

ALLERGENES : *Poisson, lait*

Tartelette crumble de fraises

Glace à la vanille

ALLERGENES : *Gluten, lait, œufs*