



ALLERGENES RESTAURANT

du 28 juillet 2025

LES ENTREES

Milles feuilles de crabe à l'avocat

Et tomate ananas à l'aneth

ALLERGENES : Crustacés, lait, gluten

Vitello tonato

Pousse de roquette, câpre à queue et croûtons dorés

ALLERGENES : Poissons, œufs, moutarde, gluten

L'œuf parfait

Coulis de courgettes vertes à la sarriette, dés de feta, huile d'olive au citron et pain croustillant

ALLERGENES : Œufs, lait, gluten, sulfites

LES PLATS

Selle d'agneau* roulée aux herbes

Coulis de maïs et jeunes épis rôtis, pat choy braisé, jus court

ALLERGENES : Lait, sulfites

Filet de saint pierre snacké au thym

Artichauts barigoules et coulis, aubergine grillée, sauce citronnée

ALLERGENES : Poissons, lait

Magret de canard* de la maison Morille

Mille-feuille de pomme au beurre noisette, sucrose brûlée, jus de viande aux romarins

ALLERGENES : Lait, sulfites

LES DESSERTS

Vacherin revisité aux fraises, Et pesto de menthe

ALLERGENES : Lait, œufs, gluten

Finger choco café spéculos, Crème anglaise à la vanille et feuille croustillante au chocolat

ALLERGENES : Soja, lait, gluten, œufs

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

ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 28 juillet 2025

LE MENU ENFANT

Melon et jambon de pays

ALLERGENES : Lait

Boulette de bœuf *

Sauce tomate et riz, façon pilaf

ALLERGENES : Gluten, lait

Clafoutis abricot et chantilly vanille

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs

**Origine France*