



ALLERGENES RESTAURANT

du 05 avril 2026

LES ENTREES

Œuf parfait

Salade de fèves fraîches à la ciboulette et citron confit, lardons de magret de canard* de la maison Morille et nuage au lait d'amande

ALLERGENES : Œufs, sulfites, fruits à coque

Asperges blanches du blayais

Sauce hollandaise, truite fumée de la maison Bellet, croûtons ailés, fine salade d'herbes aromatiques et câpres frits

ALLERGENES : Sulfites, lait, œufs, poissons, gluten, sulfites

Tartare de dorade Royal au kiwi

Coulis de betterave au vinaigre de Sureau, brisure de féta et salade d'herbes fraîches

ALLERGENES : Poissons, sulfites, lait

LES PLATS

Suprême de poulet* jaune des Landes

Pomme de terre darphin croustillante, Petit légume printanier glacée et jus de veau à la sauge

ALLERGENES : Lait

Pavé de lieu jaune

Polenta crémeuse au parmesan et asperges vertes grillées, pesto à l'ail des ours

ALLERGENES : Lait, poissons, gluten

Epaule d'agneau** de Pâques confite

Crème de haricot coco "fumé", boutons d'artichaud rôti au beurre d'agrumes et jus de cuisson réduit

ALLERGENES : Lait

LES DESSERTS

Pavlova mojito

Crèmeux citron vert et menthe, meringue craquante au zeste de citron, gel de rhum ambré et sorbet citron

ALLERGENES : Lait, œufs, sulfites

Le chocolat Valhrona et cacahuète de pâques

Croustillant de céréale au chocolat blanc et crème anglaise peanuts

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, soja, arachides

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 05 avril 2026

LE MENU ENFANT

Assiette de terrine campagnarde

Cornichon et toast

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten

Pavé de lieu jaune

Pomme de terre darphin croustillantes et sauce crémée au citron

ALLERGENES : Poissons, lait

Moelleux au chocolat

Et anglaise à la vanille

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, soja