



ALLERGENES RESTAURANT

du 26 avril 2026

LES ENTREES

Quasi de veau**

Façon Vitello tonnato, câpres frites, croutons aillés, salade d'herbes fraîches et olives noires grecques

ALLERGENES : Sulfites, lait, poissons, moutarde, œufs

Ceviche de truite

Asperges vertes, vinaigrette au lait de coco, citron vert et salade d'herbes fraîches, pickles d'oignons rouges et copeaux de radis

ALLERGENES : Poissons, sulfites, fruits à coque

Tarte tatin d'oignons blancs caramélisés au miel de fleur

Porchetta, coulis de parmesan au vinaigre balsamique et copeaux, jeunes pousses

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, sulfites

LES PLATS

Ballotine de pigeon** aux fruits secs

Risotto de fèves fraîches aux olives taggiasche, jus de viande et tuile de parmesan

ALLERGENES : Lait, fruits à coque

Magret de canard* rôti

Asperges blanches caramélisées, coulis de petits pois et émulsion béarnaise

ALLERGENES : Céleri, lait, beurre, œufs, sulfites

Pavé de cabillaud

Ecrasé de pommes de terre aux tomates confites et ciboulette, chou pak choi braisé et jus de veau à l'harissa

ALLERGENES : Poissons, lait, sulfites

LES DESSERTS

Paris Brest noix de pécan

Praliné et crème diplomate pécan, crème anglaise à la vanille

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, fruits à coque

Baba au rhum

Ananas flambé au rhum, jus de cuisson réduit et glace coco

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

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun fraîcheur et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque

*Origine France // **Origine UE



ALLERGENES RESTAURANT

du 26 avril 2026

LE MENU ENFANT

Truite fumée

Fromage frais et blinis

ALLERGENES : Gluten, œufs, lait, poissons

Cheese burger

Iceberg et ketchup maison, pommes de terre grenailles rôties

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, moutarde, sulfites, sésame

Ile flottante

Et caramel beurre salé

ALLERGENES : Lait, œufs