



# ALLERGENES RESTAURANT

du 12 juillet 2026

## LES ENTREES

### Arancini de tomate confite

Caviar d'aubergine fumée, vierge d'olive taggiasche et parmesan râpé

**ALLERGENES** : Lait, œufs, gluten, sulfites

\*\*\*

### Tentacule de poulpe grillé

Coulis et salade de petits pois à l'huile d'olive, mélange d'herbes fraîches **ALLERGENES** : Mollusque

\*\*\*

### Carpaccio de bœuf\*

Billes de melons charentais, pesto, émietté de feta et croûtons

**ALLERGENES** : Lait, gluten

## LES PLATS

### Filet de veau\* rôti au beurre

Millefeuille de pommes de terre, carotte glacée et jus de veau au thym **ALLERGENES** : Lait, sulfites

\*\*\*

### Filet de dorade snackée

Tian de légumes, frites de panisse et vierge d'olive noire

**ALLERGENES** : Poissons, lait

\*\*\*

### Pluma de porc\* iberique

Polenta crémeuse au fromage de brebis, courgette grillée et jus tomate **ALLERGENES** : Lait

## LES DESSERTS

### Pavlova pêche de vigne

Diplomate à la vanille et coulis de fruits rouges

**ALLERGENES** : Gluten, lait, œufs

\*\*\*

### Le choco-tonka

Biscuit brownie et noix de pécan et croustillant au grués, mousse chocolat noire et crémeux fève de tonka, glace macadamia

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

\*\*\*

### Trilogie de fromages régionaux

Mesclun fraîcheur et fruits secs

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

\*Origine UE



# ALLERGENES RESTAURANT

du 12 juillet 2026

## LE MENU ENFANT

---

### **Suprême de volaille\***

Ecrasé de pommes de terre et crème de champignons

**ALLERGENES** : Sulfites, lait

### **Assiette de saumon fumé**

Fromage frais aux herbes et blinis

**ALLERGENES** : Poissons, lait, gluten, oeufs

### **Brownie**

Diplomate cacahuète et crème anglaise

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