



ALLERGENES RESTAURANT

du 27 juillet 2026

LES ENTREES

Tarte fine de tomates d'antan

Chutney de tomates, filet de rouget nacré au naturel et sorbet tomate basilic **ALLERGENES** : Poissons, œufs, lait, gluten, sulfites

Tataki de magret de canard de la maison Morille à l'asiatique

Guacamole épicée, sauce tigre et cacahuètes torréfiées

ALLERGENES : Arachides, graines de sésame, soja, poissons

Velouté de courgette glacé

Tartine de faisselle de brebis copeaux d'Ossau Iraty et courgettes jaunes confites **ALLERGENES** : Lait

LES PLATS

Cabillaud rôti

Couteaux et moules en chaudières et ratatouille au cumin

ALLERGENES : Poissons, mollusques, céleri, lait, gluten, sulfites

Filet de daurade Sébaste snacké

Artichaut en mousseline et façon barigoule, légume rôtis et jus de volaille **ALLERGENES** : Lait, gluten, sulfites

Araignée de veau* grillée

Pomme Anna, parmigiana d'aubergines et sauce aux échalotes

ALLERGENES : Sulfites, lait

LES DESSERTS

Entremet perle du Japon

Sauce caramel, biscuit madeleine et glaçage velours

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs

Alliance pistache abricots

Biscuit pistache, croustillant praliné, mousse abricot, insert abricots rôtis romarin et coulis

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

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun fraîcheur et fruits secs

ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque

*Origine UE



ALLERGENES RESTAURANT

du 27 juillet 2026

LE MENU ENFANT

Rillettes de thon

Au fromage frais et blinis

ALLERGENES : Poissons, lait gluten, œufs

Brochette d'aiguillette de poulet*

Riz façon pilaf et ratatouille, jus de veau au thym

ALLERGENES : Lait

Profiteroles

Choux, glace vanille, sauce chocolat et chantilly

ALLERGENES : Gluten, lait, œufs, soja