



# ALLERGENES RESTAURANT

du 15 mai 2022

## LES ENTREES

---

**Saumon gravlax, salade de fenouil et betterave,**

Emulsion aux herbes

**ALLERGENES** : poisson, sulfites, moutarde, lait

**Tarte fine aux graines et à la tomate, chiffonnade de jambon speck,**

Roquette et jaune d'œuf coulant

**ALLERGENES** : lait, œuf, gluten, sésames, sulfites, moutarde,

**Médailles de poulpe mariné au basilic**

Crème de chou fleur et huile d'épinard à l'estragon

**ALLERGENES** : mollusque, lait

## LES PLATS

---

**Suprême de volaille (France) sauce morille,**

Pommes de terre de l'île de Ré et pleurotes

**ALLERGENES** : lait

**Pavé de merlu de nos côtes**

Mini ratatouille aux olives et crème de chorizo

**ALLERGENES** : poisson, sulfites, lait

**Poitrine de cochon (France) aux 5 épices,**

Poêlée de légumes verts aux shimenji, jus de cuisson

**ALLERGENES** : Lait, sulfites, gluten, céleri

## LES DESSERTS

---

**Tartelette caramel aux noix de la Borderie**

Chantilly infusée à la fève de tonka, sauce chocolat

**ALLERGENES** : lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

**Entremet abricot et romarin au miel des Charentes**

Crème anglaise à la lavande

**ALLERGENES** : lait, sulfites, gluten, œuf, fruits à coque

**Trilogie de fromages régionaux**

Crottin, caste, tarentaise, mesclun et noix de la Borderie

**ALLERGENES** : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde



# ALLERGENES RESTAURANT

du 15 mai 2022

## LE MENU ENFANT

---

### **Melon Charentais**

*ALLERGENES : absent*

### **Aiguillette de cabillaud « fish and chips »**

Et pommes de terre grenaille rôties

*ALLERGENES : poisson, lait, soja, gluten*

### **Véritable mousse au chocolat et tuile amande**

*ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque*