



ALLERGENES RESTAURANT

du 04 aout 2022

LES ENTREES

Carpaccio de melon,

Gambas grillées, suprêmes de pamplemousse et feuille de shiso

ALLERGENES : *gluten, sulfites, crustacés*

Carotte marinée aux épices,

Chutney de mangue au vinaigre de sureau, noix de cajou torréfiée, jus de cuisson réduit avec salade de mache et fleurs Sosa

ALLERGENES : *sulfites, fruits à coques, gluten, lait, céleri, moutarde*

Maki de volaille à l'abricot,

Variation de pêches cuites et crues, gastrique sanguine et pousse de roquette.

ALLERGENES : *sulfites, gluten, lait, céleri, moutarde*

LES PLATS

Pluma de porc ibérique (Espagne) à la plancha,

polenta crémeuse à la tome basque, tombée de poivron basquaise et coulis de piquillos épicé

ALLERGENES : *lait, gluten, sulfites*

Filet de dorade royale snacké,

pulpe de carotte à l'orange et carottes jaunes en persillade avec une sauce vierge aux arachides et herbes fraîches

ALLERGENES : *arachides, gluten, lait, sulfites, céleri*

Blanc de seiche sautées au lomo,

riz sauté aux poivrons, tomates cerises et huile de basilic au citron

ALLERGENES : *lait, sulfites, mollusques*

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

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

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

Sablé breton au chocolat banoffee,

confiture de lait, compotée de banane et chantilly vanille accompagné d'une sauce caramel

ALLERGENES : *lait, œuf, gluten, soja*

Duo chocolat croustillant,

orange et sauce chocolat au grand Marnier

ALLERGENES : *lait, œuf, gluten, soja*



ALLERGENES RESTAURANT

du 04 aout 2022

LE MENU ENFANT

Salade de tomate et mozzarella

ALLERGENES : lait, sulfites

Pavé de saumon à l'aneth et penne au beurre demi-sel

ALLERGENES : œuf, gluten

Mousse au chocolat en weck bas

ALLERGENES : lait, œuf, soja