



# ALLERGENES RESTAURANT

du 07 août 2024

## LES ENTREES

---

### **Carpaccio de melon**

Copeaux de jambon de pays, pointe de crème de chèvre au poivre long de Kâmpôt

*ALLERGENES : Lait*

\*\*\*

### **Tartare de dorade**

Aux fruits rouges et sa salade d'herbes fraîches

*ALLERGENES : Poissons*

\*\*\*

### **Foie gras de canard\* de la maison Morille**

Aux abricots, toast de pain aux fruits

*ALLERGENES : Lait, gluten, fruits à coque*

## LES PLATS

---

### **Filet de bar**

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, tomate confite et coulis de tomate à l'ail noir

*ALLERGENES : Lait, poisson*

\*\*\*

### **Pavé de cabillaud rôti**

Coulis de carotte, courgette grillée et son émulsion citronnée

*ALLERGENES : Poissons, lait, céleri*

\*\*\*

### **Ris de veau\* doré**

Croustillant de sarrasin, pulpe et boutons d'artichauts, jus de veau réduit

*ALLERGENES : Lait, arachide*

## LES DESSERTS

---

### **Dôme à la framboise**

Dacquoise à la pistache, coulis framboise, pistache caramélisées et tuile

*ALLERGENES : Fruits à coque, œufs, lait, gluten*

\*\*\*

### **Finger brownie, mousse au chocolat noir de la maison Valrhona**

Crème légère à la fève de Tonka, feuille craquante au chocolat et noix de pécan

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

\*\*\*

### **Trilogie de fromages régionaux**

Mesclun et noix de la Borderie

*ALLERGENES : Lait, fruits à coque*



# ALLERGENES RESTAURANT

du 07 août 2024

## LE MENU ENFANT

---

### **Melon et jambon de pays**

*ALLERGENES : Lait*

### **Spaghetti et bolognaise de canard\***

*ALLERGENES : Lait, gluten*

### **Petits bols de mousse à la fraise**

Coulis acidulé, langue de chat, fraises fraîches et amandes effilés

*ALLERGENES : Œufs, lait, gluten, fruits à coque*

\*Viandes origine France