



ALLERGENES RESTAURANT

du 13 juillet 2024

LES ENTREES

Bœuf* en tataki grillé au sésame

Purée d'avocat, mayonnaise et cacahuètes au wasabi

ALLERGENES : Lait, sésame, moutarde, œufs, fruits à coque

Cannelloni de saumon au chèvres frais

Mayonnaise au miel, fenouil croquant et câpres à queues

ALLERGENES : Gluten, poissons, lait, œufs, moutarde

Poireaux vinaigrette au Nori

Salade de petits pois, copeaux de jambon speck et poireau frit

ALLERGENES : Sulfites, lait, gluten

LES PLATS

Pluma de cochon*

Crème de carotte, aubergine rôtie au ras el hanout et jus de cuisson

ALLERGENES : Lait, fruits à coque

Pavé de cabillaud snacké

Piperade et morceau de courgette brûlée, sauce au pimientos del piquillos et crumble d'olive

ALLERGENES : Poissons, gluten, sulfites

Canette* rôtie et fumée au thym

Écrasé de pomme de terre, façon Joël Robuchon, tomate cerise rôtie et sauce cognac aux giroles

ALLERGENES : Lait, moutarde, sulfites

LES DESSERTS

Tarte aux fraises déstructurée

ALLERGENES : Œufs, gluten, lait

Brownie aux noix de pécan

Crème de mascarpone vanillée, siphon au chocolat et tuile au grué de cacao

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

Trilogie de fromages régionaux

Mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : Lait, fruits à coque



ALLERGENES RESTAURANT

du 13 juillet 2024

LE MENU ENFANT

Melon et jambon de pays

ALLERGENES : Lait

Boulette de bœuf*

Sauce tomate et riz, façon pilaf

ALLERGENES : Lait

Ile flottante et coulis de caramel

ALLERGENES : Œufs, lait, fruits à coque

*Viandes origine France