



# ALLERGENES RESTAURANT

du 29 juillet 2024

## LES ENTREES

---

### **Mimosa d'œuf au piment d'Espelette**

Jeunes poireaux en vinaigrette, jeunes pousses et croûtons

**ALLERGENES** : Œuf, moutarde, sulfites, gluten

\*\*\*

### **Tataki de bœuf\***

Sauce « Tigre qui pleure », houmous de maïs et pop-corn

**ALLERGENES** : Lait, soja, sulfites

\*\*\*

### **Tentacule de poulpe grillée**

Courgette en coulis et en copeaux et gel de groseille

**ALLERGENES** : Mollusque, lait

## LES PLATS

---

### **Filet de veau\* rôti au thym**

Ratatouille à la niçoise, frites de panisse et jus de veau

**ALLERGENES** : Lait

\*\*\*

### **Pavé de lieu jaune snacké et coque**

Caviar d'aubergine fumé aux aiguilles de pins, émulsion de coquillage

**ALLERGENES** : Poissons, mollusque, sulfites, céleri, lait

\*\*\*

### **Filet de daurade grillé**

Risotto de riz Vénéral, coulis de crustacé, huile de Livèche

**ALLERGENES** : Poissons, lait, sulfites, crustacés

## LES DESSERTS

---

### **Entremet au chocolat de la maison Valrhona**

Pistaches et framboises

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

\*\*\*

### **Pêche rôti**

Crème chiboust à la vanille et granola aux fruits secs

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

\*\*\*

### **Trilogie de fromages régionaux**

Mesclun et noix de la Borderie

**ALLERGENES** : Lait, fruits à coque



# ALLERGENES RESTAURANT

du 29 juillet 2024

## LE MENU ENFANT

---

### **Tomate mozzarella**

*ALLERGENES : Lait*

### **Suprême de volaille\* rôtie**

Sauce tomate et riz, façon pilaf

*ALLERGENES : Lait*

### **Gâteau au chocolat et glace vanille**

*ALLERGENES : Œufs, lait, gluten*

\*Viandes origine France