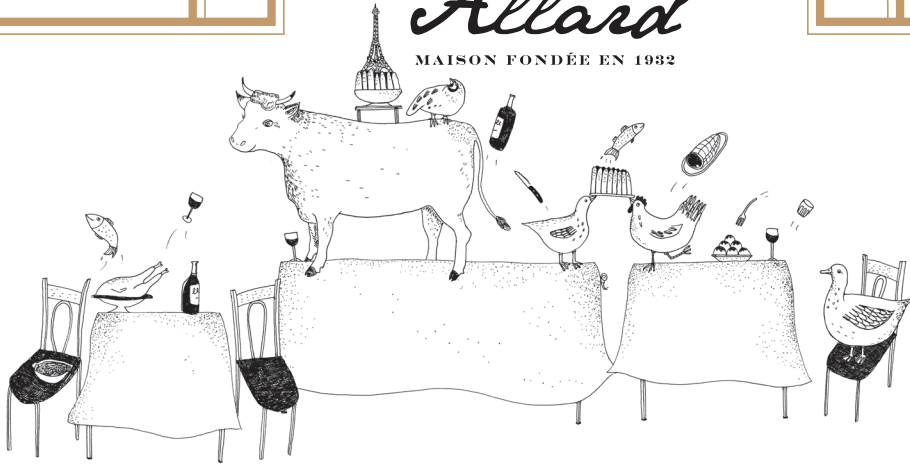


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de canard, fraises, pain de campagne toasté 24
Escargots en coquilles les 6 / 11 les 12 / 22
Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 28
Asperges blanches des Landes tièdes, émulsion herbacée 22
Chicorée fritee, œuf confit au romarin, lardons et croûtons 16

PLATS

- Champignons sauvages de saison,
asperges vertes et vin jaune, salades d'herbes 28
Cabillaud, aubergines fumées et artichauts poivrés 38
Ris de veau, asperges vertes et fromage mousseline 46
Joue de bœuf fondante, céleri rave et carottes 34
Selle d'agneau de lait,
légumes de printemps et condiment ail des œufs 48

POUR 2 PRIX PAR PERSONNE

- Canette de Challans aux olives 45
Poulet du Bourbonnais rôti 44

GARNITURES

- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
Primeurs de saison 8

FROMAGE & DESSERTS

- Assiette de fromages de nos régions 12
Fraises et rhubarbe, fin sablé, glace au yaourt fermenté 14
Savarin au rhum, crème montée 12
Profiteroles au chocolat* 14
Glace aux trois vanilles* «noyée» de café* et praliné 12
Ile flottante 12
Glace plombières* aux griottes 14