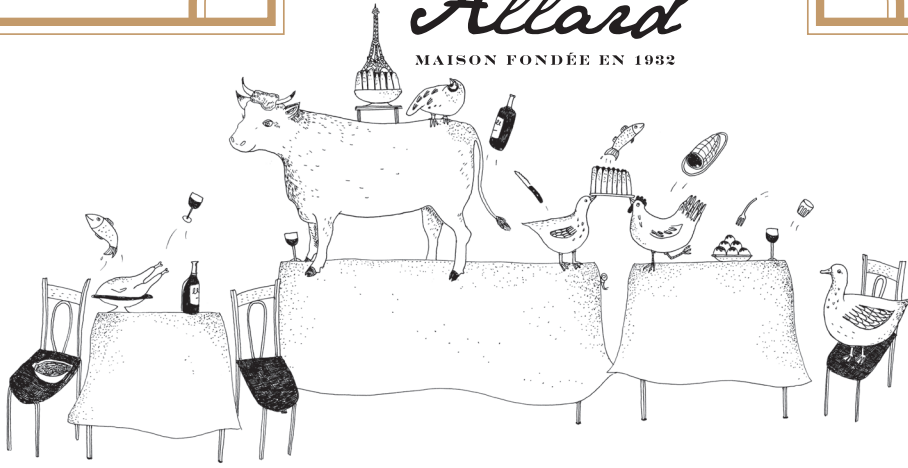


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de canard, pêches, pain de campagne toasté 24
Escargots en coquilles les 6 / 11 les 12 / 22
Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 28
Courgette de Nice, sablé au chèvre, jus d'épluchures 22
Chicorie frite, œuf confit au romarin, lardons et croûtons 16

PLATS

- Artichauts, champignons sauvages et vin jaune, salades d'herbes 28
Cabillaud aux agrumes, aubergines fumées et amandes 38
Lieu jaune, betterave et sarrasin, jus des têtes à l'oseille 40
Ris de veau, tomates rôties et épinards, sucs de cuisson 46
Entrecôte Charolaise, pommes tapées et persil 48
Caille farcie blette et foie gras, condiment pruneaux 42

POUR 2

- Canette de Challans aux olives 90
Poulet du Bourbonnais rôti 88

GARNITURES

- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
Légumes de saison dorés au beurre 8

FROMAGE & DESSERTS

- Assiette de fromages de nos régions 12
Variation aux pêches, groseille et verveine 14
Savarin au rhum, crème montée 12
Profiteroles au chocolat* 14
Glace aux trois vanilles*, noisette de café, praliné 12
Ile flottante 12
Glace plombières aux griottes* 14