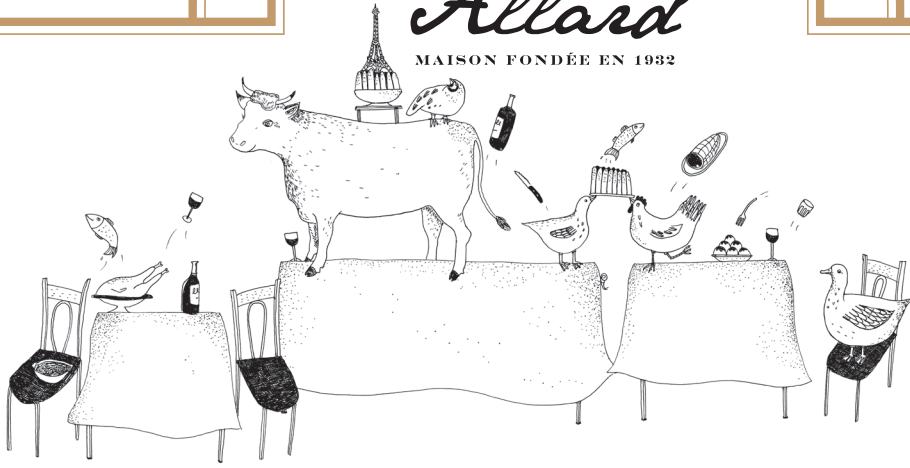


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras de canard, coing, pain de campagne toasté 24
Escargots en coquilles les 6 / 11 les 12 / 22
Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard 28
Courge rôtie, bouillon de châtaigne et poule faisane 15
Pieds de porc en persillade, friture, garniture mimosa 18

PLATS

Champignons sylvestres au jus, jaune œuf confit et ficelle 28
Cabillaud, cocos de Paimpol et tard parosan fumé 42
Maigre de ligne, cresson,
pommes fondante et émulsion d'une marinère 45
Rognon de veau à la moutarde, carottes fanes et oignons 30
Pavé de rumsteak, grosse frite de céleri rave et cacahuète 52

POUR 2

Canette de Challans aux olives 90
Poulet du Bourbonnais rôti 88

GARNITURES

Cocotte de pommes de terre grenailles 8
Legumes racines dorés au beurre, condiment des fanes 12

FROMAGE & DESSERTS

Assiette de trois fromages de nos régions 14
Cookpot de figues, glace yaourt fermenté* 14
Savarin au rhum, crème montée 12
Profiteroles au chocolat* 14
Glace aux trois vanilles*, noisette de café, praliné 12
Ile flottante 12
Glace pombrières, agrumes et aux griottes* 14