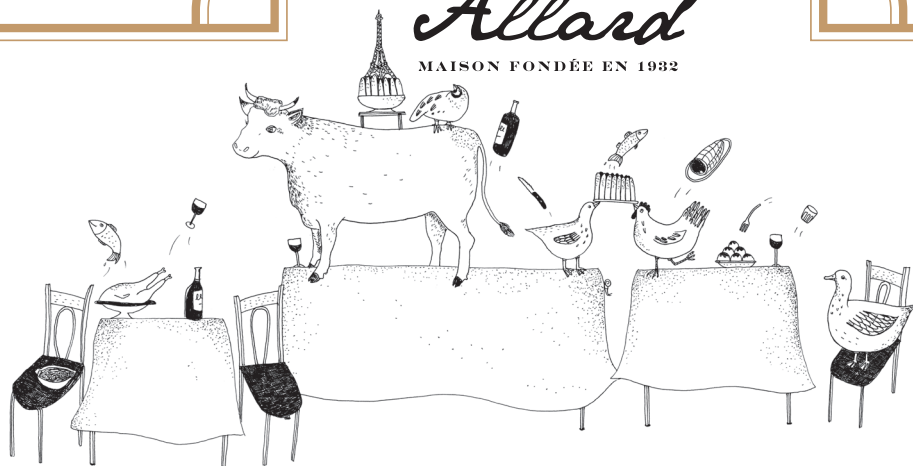


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

| | | |
|------------|---|-------------------------|
| ENTRÉES | <i>Fin velouté de cèpe et lard fumé</i> | 28 |
| | <i>Suprême et cuisse de caille rôtis, raisin et oignon cuisinés au verjus</i> | 24 |
| | <i>Chou farci au homard et à la châtaigne, réduction d'une homardine</i> | 42 |
| | <i>Escargots en coquilles</i> | les 6 / 12 _les 12 / 24 |
| | <i>Cuisses de grenouilles de Saint-Nizier-sous-Charlieu façon Fernande Allard</i> | 36 |
| PLATS | <i>Turbot doré, verts et blancs de blette, beurre nantais</i> | 48 |
| | <i>Dos de biche aux baies de genièvre, chou rouge, sauce grand veneur</i> | 56 |
| | <i>Ris de veau au sautoir, laitue braisée, champignons de saison, sucs de cuisson</i> | 48 |
| | <i>Filet de bœuf aux poivres</i> | 50 |
| POUR 2 | <i>Canette de Challans aux olives</i> | 90 |
| | <i>Poulet du Bourbonnais rôti</i> | 88 |
| GARNITURES | <i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i> | 8 |
| | <i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i> | 12 |
| | <i>Gratin de topinambours à la truffe</i> | 22 |
| FROMAGE | <i>Assortiment de fromages de nos régions</i> | 14 |
| DESSERTS | <i>Biscuit minute noisette, agrumes de saison, sorbet pamplemousse-vermouth *</i> | 14 |
| | <i>Profiteroles au chocolat *</i> | 14 |
| | <i>Glace aux trois vanilles* noyée de café, praliné</i> | 12 |
| | <i>Glaçata pistache/plombières</i> | 14 |
| | <i>Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée</i> | 14 |