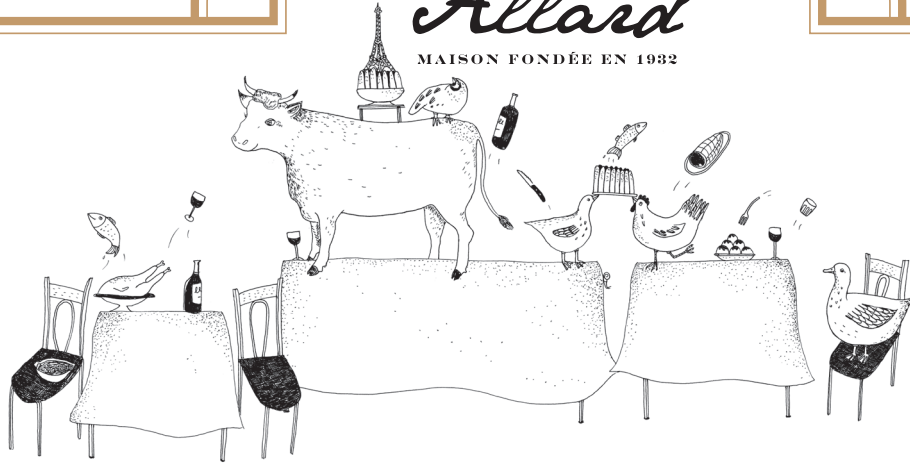


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Fin velouté de champignons de saison au lard fumé</i>	28
	<i>Céleri à la truffe noire , livèche et sauce au vin jaune</i>	29
	<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>	38
PLATS	<i>Noix de Saint-Jacques dorées, salsifis, noisettes et cresson</i>	46
	<i>Dos de biche grand veneur , baies de genièvre et chou rouge</i>	56
	<i>Ris de veau au sautoir, laitue braisée et trompettes de la mort, sucs de cuisson</i>	48
	<i>Filet de bœuf aux poivres</i>	50
POUR 2	<i>Canette de Challans aux olives</i>	100
	<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i>	92
GARNITURES	<i>Cocotte de pommes de terre grenailles</i>	10
	<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>Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée</i>	14