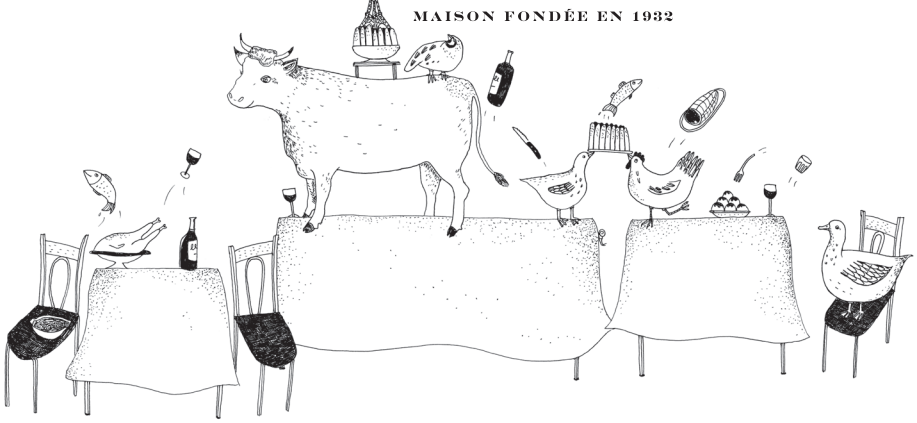
Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



UN PEU D'HISTOIRE

« Les clients ne viennent pas chez nous faire des découvertes gastronomiques mais faire de vieilles connaissances culinaires »

André Allard

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS / BOISSONS NON COMPRISES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 34€

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 28€

ENTRÉES

AU CHOIX

Terrine de canard à l'orange et à la coriandre

Œuf de poule parfait, asperges vertes, ail des ours et croûtons

PLATS

AU CHOIX

Navarin d'agneau printanier

Maigre cuisiné au beurre demi-sel, navet et verjus

DESSERTS

AU CHOIX

Fontainebleau fraise et rhubarbe

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465, le restaurant Allard ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes excepté le ris de veau qui provient des Pays-Bas. Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande. Printemps 2024 - * issu de nos Manufactures à Paris