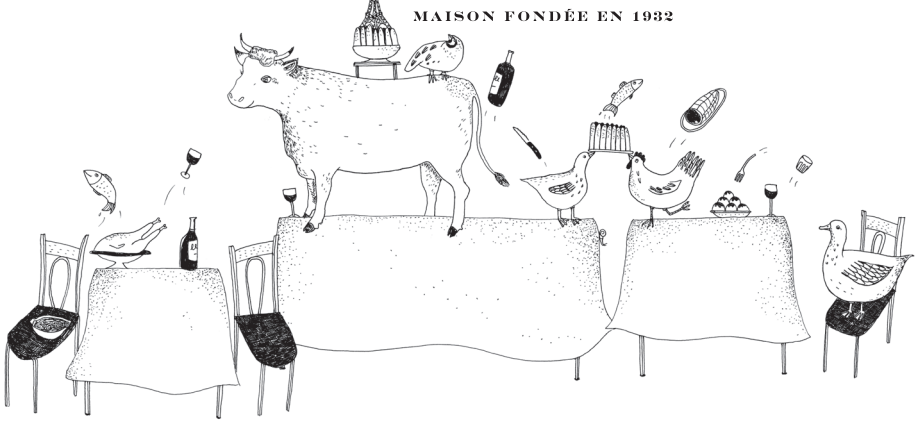
Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES	*Artichauts en barigoule, lentilles mijotées, anguille fumée*	26
	Asperges vertes de Provence, cédrat confit, sabayon au vin jaune	28
	Chou farci au homard et à la châtaigne, réduction d'une homardine	42
	Escargots en coquilles	les 6 / 12 _les 12 / 24
	Cuisses de grenouilles de Saint-Nizier-sous-Charlieu façon Fernande Allard	38
PLATS	*lieu jaune doré, garniture printanière, émulsion des cosses*	46
	Pigeon à l'américaine, betteraves, sauce salmis	56
	Ris de veau au sautoir, asperges blanches et ail des Ours, jus moutardé	48
	Filet de bœuf aux poivres	50
POUR 2	*Canette de Challans aux olives*	100
	Poulet du Bourbonnais rôti	92
GARNITURES	*Cocotte de pommes de terre grenailles*	10
	Légumes de saison cuisinés ensemble	12
	Gratin de macaronis au vieux Comté	15
FROMAGE	*Assortiment de fromages de nos régions*	14
DESSERTS	*Fraises fraîches, rhubarbe pochée et baies de genièvre*	14
	*Profiteroles au chocolat **	14
	Glace aux trois vanilles noyée de café, praliné*	12
	Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée	14