

Allard

MAISON FONDÉE EN 1888



A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Oeuf de poule mollet, fricassée de girolles et Beaufort</i>	26
	<i>Asperges vertes de Provence, cédrat confit, sabayon au vin jaune</i>	28
	<i>Fleurs de courgettes farcies au homard bleu, homardine rafraîchie</i>	42
	<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 12 _les 12 / 24
	<i>Cuisses de grenouilles de Notre-Dame-de-Monts façon Fernande Allard</i>	38
PLATS	<i>Lieu jaune doré, garniture printanière, émulsion des cosses</i>	46
	<i>Selle d'agneau rôtie, haricots verts et amandes, sucs de cuisson tomatés</i>	56
	<i>Ris de veau au sautoir, artichauts poivrade et condiment romaine</i>	52
	<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 macaronis au vieux Comté</i>	15
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS	<i>Nage de fraises à la verveine, fin sablé</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
	<i>Ile flottante</i>	14