

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Homard bleu rafraîchi, macédoine de légumes</i>	42
	<i>Salade de haricots verts de Provence et amandes fraîches</i>	26
	<i>Foie gras de canard poêlé, cerises au kirsch, sauce douce forte</i>	36
	<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 14 _les 12 / 28
	<i>Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard</i>	32
PLATS	<i>Turbot façon Dugléré</i>	50
	<i>Agneau de l'Aveyron, verts et blancs de blette, sucs de cuisson</i>	52
	<i>Ris de veau au sautoir, girolles et artichauts en barigoule</i>	60
	<i>Filet de bœuf doré, sauce aux poivres</i>	54
POUR 2	<i>Canette de Challans aux olives</i>	110
	<i>Poulet du Bourbonnais rôti</i>	92
GARNITURES	<i>Cocotte de pommes grenaille</i>	10
	<i>Légumes de saison cuisinés ensemble</i>	12
	<i>Gratin de macaronis</i>	15
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS	<i>Fraises au jus, gavotte et crème crue</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