

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles</i>	28
	<i>Noix de Saint Jacques dorées, velouté de cresson, caviar gold</i>	45
	<i>Foie gras de canard poêlé, coing, sauce dolce 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>Filet de bar poêlé, céleri, vinaigrette truffée</i>	56
	<i>Dos de chevreuil rôti, châtaignes et trompettes de la mort</i>	60
	<i>Ris de veau au sautoir, chou braisé</i>	58
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>Clémentine rôtie au thym, Fontainebleau</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>Île flottante</i>	14