

Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



A LA CARTE

ENTRÉES	<i>Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas, pickles</i>	28
	<i>Asperges blanches servies tièdes, gribiche à l'ail des ours</i>	30
	<i>Foie gras de canard confit, rhubarbe</i>	36
	<i>Escargots en coquilles</i>	les 6 / 14 _les 12 / 28
	<i>Cuisses de grenouilles façon Fernande Allard</i>	32
PLATS	<i>Dos de bar au beurre moussoux, blettes et sucs de cuisson</i>	50
	<i>Filet mignon de cochon rôti, petits pois à la française</i>	48
	<i>Ris de veau au sautoir, asperges vertes et vrai jus</i>	58
	<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>Cassolette de morilles au vin jaune</i>	20
	<i>Gratin de macaronis</i>	15
FROMAGE	<i>Assortiment de fromages de nos régions</i>	14
DESSERTS	<i>Fraises au naturel, Fontainebleau et menthe poivrée</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>Mousse au chocolat</i>	14