

MENI ARDOISE :

Entrées :

Rillettes de cabillaud aux olives, roquette et coulis de piquillos

ALLERGENES : Lait, sulfites

OU

Salade de blé aux lardons, roquette et légumes croquants

ALLERGENES : Lait, gluten, œuf, sulfites

Plats froids :



Ballotine de volaille farcie aux champignons et gésiers parfumé au cognac, salade de campanelles de Monsieur Neaud au concombre et tomate séchée, moutarde de meaux

ALLERGENES : Lait, sulfites, gluten, céleri, moutarde

OU



Saumon rôti aux aromates et citron, riz trois continents aux poivrons et citron confit, crème aux herbes

ALLERGENES : Poisson, lait, sulfites

Desserts :



Broyé du Poitou aux poires, crème légère, réduction de miel

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten

OU

Entremet vanille et kumquat et coulis exotique

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten

MENU GOURMET :

Entrées :

Marbré de foie gras et mesclun

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten, sulfites, moutarde

OU



Rigatonis farcis au crabe et herbes fraîches, gaspacho de courgette

ALLERGENES : Œuf, gluten, crustacés, sulfites

Plats :

Bœuf mi-cuit façon pastrami, carotte en fine purée, copeaux croquants et bacon croustillant

ALLERGENES : Lait, gluten

OU



Thon snacké au piment d'Espelette, aubergine au vinaigre de sureau et pétales de tomates confites au thym

ALLERGENES : Poisson, sulfites

Desserts :

Paris-Brest au praliné et amande

ALLERGENES : Lait, œuf, gluten, fruits à coques

OU

Duo coco et mousse citron vert, ananas aux épices, coulis exotique

ALLERGENES : Gluten, œuf, lait