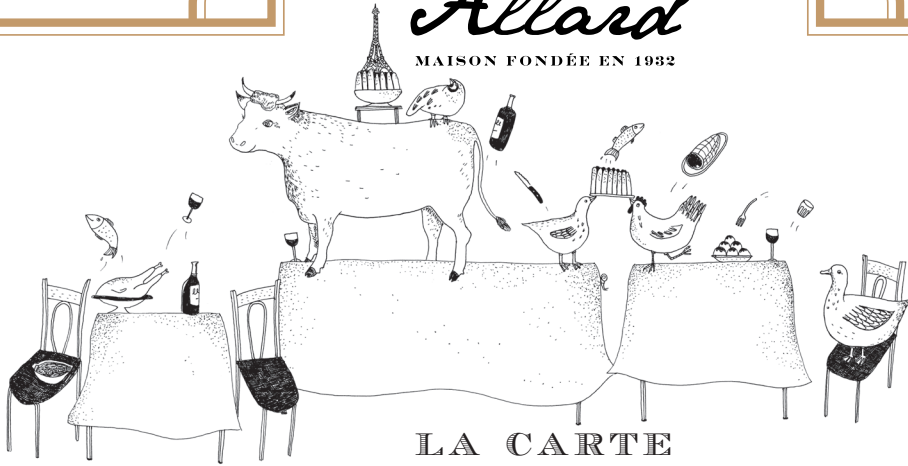


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Oeufs cocotte aux champignons, mouillettes ailées 18
- Frisée jaune aux beaux lardons et croûtons 14
- Foie gras de canard confit, pain de campagne toasté 28
- 12 escargots en coquilles, beurre aux fines herbes 22
- Pâté en croûte d'Arnaud Nicolas 28
- Salade de quinoa, boulgour et betterave, caillé de chèvre 20

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48
- Noix de Saint-Jacques dorées, endives fondantes 40
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Colvert aux fruits et légumes de saisons, sauce bigarade 38
- Joue de bœuf fondante aux carottes 34
- Pavé de rumsteak aux poivres 44

POUR 2 PRIX PAR PERSONNE

- Sole meunière 54
- Canard de Challans aux olives 38
- Poulet du Bourbonnais rôti 42

GARNITURES

- Cocotte de pommes de terre grenailles 8
- Purée de céleri 8

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12
- Vacherin marron/poire 12
- Ile flottante à la vanille 10
- Gâteau moelleux aux chocolats de notre Manufacture 12
- Sorbet citron 8