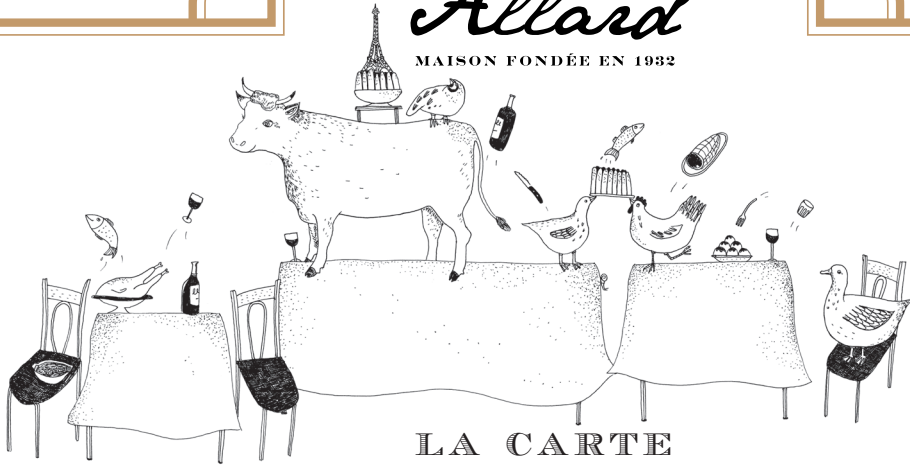


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Dorade marinée aux agrumes, légumes croquants 28
- 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 tomates anciennes, caillé de chèvre 18

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48
- Homard bleu rôti, chou-fleur, sucs de cuisson 58
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Epaule d'agneau de lait confite, jus d'un navarin 40
- 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
- Aspicots verts 8

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12
- Coupe glacée abricot/pistache 12
- Ile flottante à la vanille 10
- Gâteau moelleux aux chocolats de notre Manufacture 12
- Sorbet fruits rouges 8