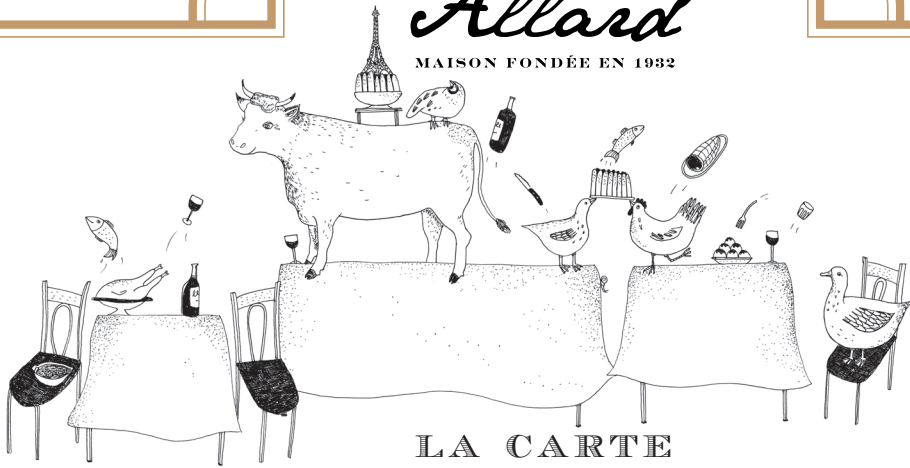


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- Oeufs cocotte, champignons des bois, mouillettes ailées 18
- Frisée jaune, beaux lardons et croûtons dorés 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
- Velouté de châtaignes, anguille fumée et pomme verte 20

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48
- Cabillaud à la marseillaise 32
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42
- Pigeon rôti, choux de saison, vrai jus 48
- Joue de bœuf fondante aux carottes 34
- Entrecôte de bœuf, sauce 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
- Epinards légèrement tombés 8

FROMAGE & DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12
- Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée 12
- Cookpot de figues, glace au fromage blanc 12
- Ile flottante à la vanille 10
- Mousse aux chocolats de notre Manufacture 12
- Sorbet pêche de vigne 8