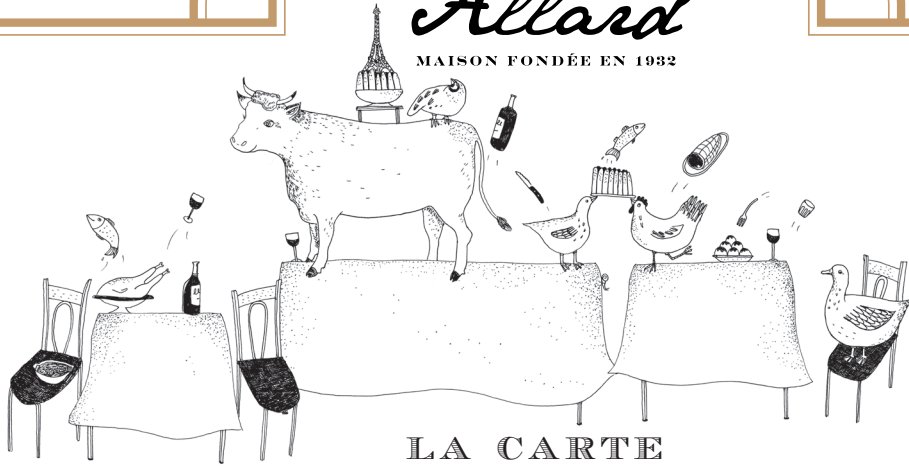


Allard

MAISON FONDÉE EN 1932



LA CARTE

ENTRÉES

- 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*
- Pâte en croûte d'Arnaud Nicolas 28*
- Nelouté de cresson, caillé de chèvre, croûtons 20*

PLATS

- Darne de turbot pochée, beurre blanc 48*
- Noix de Saint-Jacques dorées, asperges vertes de Provence 42*
- Cuisses de grenouille façon Fernande Allard 42*
- 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 poismes de terre grenailles 8*
- Purée de butternut 8*

FROMAGE &
DESSERTS

- Sélection de trois fromages de nos régions 12*
- Profiteroles, sauce au chocolat chaud 12*
- Glace vanille «noyée» de café de notre Manufacture et praliné 12*
- Savarin au rhum, Chantilly, peu fouettée 12*
- Ile flottante 10*
- Mousse aux chocolats de notre Manufacture 12*
- Sorbet ananas 8*