

Tableau des allergènes

Appellations														
	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux
Emietté de Tourteau, ail noir, rémoulade de céleri rave et nori, jus réduit	X					X			X		X			
Royale de persil plat, champignons des carrières de L'Isle Adam, Cecina de Léon, beurre persillé et velouté forestier	X	X												
Carpaccio de Saint Jacques en habit de céleri branche, crème de yuzu et vinaigrette au curry Bengali		X					X		X		X			
Foie gras du Gers poêlé, voile d'ananas à la cardamome, bouillon parfumé aux fruits exotiques		X	X											
Raviole ouverte de crémeux d'artichaut au jus de volaille truffé, jaune d'œuf bio confit au soja	X	X	X									X		
L'oignon Roscoff en croûte de pain aux noix, crème d'oignon fumée au bois de hêtre, vieille mimolette affinée de 18 mois	X	X	X										X	
Homard bleu glacé au jus réduit, quinoas torréfiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							X	
Filet de maigre poêlé et laqué à l'ail noir, perles du japon aux algues wakamé et sauce iodée		X					X							
Pigeon Impérial d'Angelin rôti sur le coffre, crumble aux graines de lin, céleri rave juste grillé et purée de céleri à la châtaigne, jus corsé		X	X						X					
Pressé de paleron de bœuf braisé aux cerfeuil, légumes de saison et framboises, sauce grand Veneur														X
L'effet cacahuètes	X	X		X									X	
Fraîcheur de physalis, kumquat confit, graines de courge caramélisées et sorbet au galanga		X	X											
Sablé aux framboises parfumées au gingembre et citron vert, crème pâtissière au Yuzu	X	X	X											
La tarte au chocolat aux graines de sarrasin torréfiées, Pommes confites parfumées aux clous de girofle, sirop de vinaigre balsamique	X	X												
Salsifis glacé dans son petit lait, caramel et crème diplomate au café, glace au lait ribot		X												

Selon les dispositions du règlement européen: Décret n° 2015-447 datant du 17 Avril 2015