

Tableau des allergènes														
Carte de L'or Q'idée	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux
Carpaccio de Saint Jacques en habit de céleri branche, crème de yuzu et vinaigrette au curry madras		X					X		X		X			
Velouté soyeux de Topinambour, Chamallow fondant à la truffe noire		X	X											
Gnocchis parfumés aux échalotes confites, crème onctueuse au Morbier, copeaux de Cecina de Léon et noix de cajou	X	X	X										X	
Escargots du domaine de la Dominette, royale de blanc d'œuf et jaune confit, tétragone, beurre persillé et jus de volaille	X	X	X									X		
Huître de Utah Beach cuite dans sa coquille à la vapeur, Caviar de Neuvic Osciètre, crémeux de céleri rave et poire conférence, vinaigrette aux noisettes torréfiées		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 de la maison Bordier	X	X	X										X	
Homard Européen glacé au jus réduit, quinoas torréfiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							X	
Cabillaud cuit à basse température, lentilles noires beluga de la ferme des mille Epis, couteaux garnis et sauce Normande		X			X		X							
Noix de Saint Jacques dorées, douceur de poireaux et eryngii, panais en éclats et en émulsion infusé au foie gras		X					X							
Pigeon Impérial d'Angélin rôti sur le coffre, crumble aux graines de lin, purée de céleri et châtaigne et son jus de pigeon réduit			X						X					
Filet de bœuf Simmental laqué à la sauce soja parfumée à l'ail, espuma de pomme de terre, jeune poireau doré, coques et jus de bœuf		X					X					X		
L'effet cacahuètes	X	X		X									X	
Fraîcheur de pamplemousse rose et d'orange, sorbet au curcuma, nage de carotte parfumée au gingembre														
La tarte au chocolat, graines de sarrasin torréfiées, pommes confites parfumées aux clous de girofle, sirop de vinaigre balsamique	X	X	X											
Le riz jasmin au lait, glace au thé Earl Grey et fruits rouges	X	X	X											
La revisite de l'île flottante autour de la mangue et sa crème anglaise parfumée au fruit de la passion	X	X												

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