

Tableau des allergènes

Appellations	Allergènes													
	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux
Langoustine juste cuite, foie gras du Gers confit et radis noir, vinaigrette de jus de crustacés						X								
Asperges blanches de la ferme de Thomassin en deux services, crémeux et croustillant au vieux comté affiné 18 mois, vinaigrette de groseilles		X	X											
Gaspacho de concombre, ceviche de sériole, mousse au lait de coco poudré de curry noir		X			X									
Sabayon aux œufs bio, asperges vertes de la ferme de Thomassin, copeaux de Manchego affiné 6 mois et œufs de hareng fumés	X	X			X									
Aubergine cuite en croûte de pain parfumée au citron confit et thym, feta, condiment à l'ail rose et encre de seiche, vinaigrette au basilic		X	X											
Homard Européen glacé au jus réduit, quinoas torrifiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							X	
Cabillaud Skrei cuit à basse température, viennoise au citron confit et à l'estragon, mousseline d'artichaut et poivrade juste grillée, pois gourmand en tempura poudré de curry noir Coques et émulsion de coquillages			X		X									
Saint Jacques Poêlés, écrasé de pomme de terre de la ferme de Thomassin au pamplemousse rose, écume au lait de coco citronnée		X				X								
Pigeon Impérial d'Angelin rôti sur le coffre, crumble aux graines de lin, déclinaison du céleri rave autour de la châtaigne, jus corsé		X	X						X					
Paleron de bœuf braisé et pressé parfumé aux herbes aromatiques, mousseline de panais et pomme de terre, légumes croquants, sauce grand Veneur à la framboise														X
L'effet cacahuètes	X	X		X									X	
Riz au lait Jasmin, jardin de fruits rouges, glace au thé Earl Grey et écume au miel de fleurs de la ferme de Pontoise		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 torrifiées, Pommes confites parfumées aux clous de girofle, sirop de vinaigre balsamique	X	X												
Fraîcheur de pamplemousse rose et d'orange, sorbet au curcuma, nage de carotte parfumée au gingembre														

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