

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 à l'estragon et pois gourmand en tempura mousseline d'artichaut, poivrade grillée, coques et émulsion de coquillages			X		X		X							
Rouget barbet roulé à la feuille de Nori farcie à la laitue de mer et au citron confit betterave rouge et oignon caramélisé, jus de rouget corsé					X					X				
Suprême de volaille de Bresse poêlé au beurre demi-sel, crémeux de petits pois pétales de choux-fleurs et champignons brun des carrières de l'Isle Adam écume de lait à l'extrait d'huile d'amande de la maison Guénard, jus réduit		X											X	
Pressé d'épaule d'agneau de 7 heures aux épices Ras el hanout et à la citronnelle purée de pois chiche parfumée au thym-citron, carottes, ail des ours et jus réduit		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											
Les fraises de mon enfance « dessert signature »		X											X	
Voyage autour du chocolat Michel Cluizel, noix de pécan glace vanille et caramel au beurre salé « dessert signature »	X	X	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