

Tableau des allergènes

Appellations														
	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux
Chair de Tourteau et rémoulade de céleri rave parfumée aux noris et à l'ail noir, voile de crustacé et son jus réduit	X					X			X		X			
Potimarron bleu de Hongrie, kumquats confits, graines de courge torrifiées, espuma aux fruits de la passion		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, duxelles de champignons des carrières de L'Isle Adam, sarrasin soufflé et bouillon de Shiitake														
Revisite de la pastilla de choux de Pontoise farcis aux cailles confites, aux oignons et amandes, jus réduit embaumé de cannelle et de cumin													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 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