

Tableau des allergènes															
Appellations	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux	
Langoustines mi-cuites parfumées à la Thaï, crémeux d’avocat et radis daïkon, vinaigrette aux fruits de la passion						X									
Roulé de maquereau, chlorophylle de concombre, mayonnaise légère parfumée à l’huile d’olive et jus de yuzu	X	X			X						X				
Tomates en couleurs autour de la pastèque, espuma de stracciatella, coulis de tomate ananas infusé au thym citron		X													
Œuf fermier bio en blanc manger, gourmand et coulant à la façon d’une pissaladière	X		X												
Foie gras du Gers poêlé, cerises, sirop parfumé à la mélisse écume légère au foie gras et graines de tournesol torréfiées		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 torréfiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							X		
Merlu confit à l’huile d’olive infusé au romarin, chou romanesco, kumquat et raisin blanc, émulsion à la fleur d’oranger		X													
Rouget barbet roulé à la feuille de nori farcie au beurre de laitue de mer et au citron confit, betterave rouge et oignon caramélisé, jus de rouget au miso															
Suprême de volaille du Gers poêlé au beurre demi-sel, carpaccio de champignons brun des carrières de l’Isle Adam et choux-fleurs rôti, écume de lait parfumée à la sauge, jus réduit		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		
Tarte au citron meringuée revisitée, marmelade de fenouil infusée au basilic	X	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		
Fleur d’abricot, royal à l’extrait d’huile d’amande de la maison Guénard, brioche toastée et sa glace au laurier		X	X												

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