

Tableau des allergènes

Appellations	Allergènes													
	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux
Emietté de Tourteau, ail noir, rémoulade de céleri rave et nori, jus réduit	X					X			X		X			
Royale de persil plat, champignons des carrières de L'Isle Adam, Cecina de Léon, beurre persillé et velouté forestier	X	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, voile d'ananas à la cardamome, bouillon parfumé aux fruits exotiques		X	X											
L'Œuf parfait, crémeux d'artichaut et langues d'oiseau sauce suprême et jus de volaille truffé	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	X	X	X										X	
Homard bleu glacé au jus réduit, quinoas torréfiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							X	
Filet de maigre poêlé et laqué à l'ail noir, perles du japon aux algues wakamé et sauce iodée		X					X							
Suprêmes de caille poêlés au tamarin et cuisses confites, pommes Pink Lady, navet Daïkon infusé à l'orange et à la tagète, jus de cailles				X										
Pressé de paleron de bœuf braisé aux cerfeuil, légumes de saison et framboises, sauce grand Veneur														X
L'effet cacahuètes	X	X		X									X	
Fraîcheur de physalis, kumquat confit, graines de courge caramélisées et sorbet au galanga		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 torréfiées, Pommes confites parfumées aux clous de girofle, sirop de vinaigre balsamique	X	X												
Figues rôties au miel de la ferme de Pontoise, framboise, pistaches torréfiées et crème glacé aux saveurs de l'Orient	X	X											X	

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