

Tableau des allergènes

Appellations	Allergènes														
	Céufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	Fruits à coques	Anhydride Sulfureux	
Moules marinières de bouchot La Morisseau, haricots coco en mousseline, fine gelée de céleri branche et espuma de coquillages	X	X					X				X			X	
Potimarron de la ferme de Thomassin, kumquats confites, graines de courge torréfiées, espuma aux fruits de la passion		X													
Roulés de maquereau mi- cuit parfumé au thym citron, crème de raifort, navet Daïkon poudré au curry noir		X			X						X				
Escargots du domaine de la Dominette, royale de blanc d'œuf et jaune confit, tétragone, beurre persillé et jus de volaille	X	X	X									X			
Foie gras du Gers poêlé, champignon de Paris des carrières de l'Isle Adam, graines de sarrasin torréfiées, bouillon de Shiitake															
Courge spaghetti cuite en croute de pain à la laitue de mer, œufs de hareng fumés, lentilles beluga en vinaigrette	X	X	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			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					X										
Suprême de volaille du Gers poêlé au beurre demi-sel, carpaccio de champignons brun des carrières de l'Isle Adam et choux-fleurs rôtis, écume de lait parfumée à la sauge, jus réduit		X													
Ris de veau en croûte de vergeoise au cacao, écrasé de pomme de terre Monalisa aux échalottes confites parfumée à la fève de tonka, jus réduit			X												
L'effet cacahuètes	X	X		X									X		
Sablé aux framboises parfumées au gingembre, crème pâtissière au Yuzu	X	X	X												
Ma version de la mousse au chocolat blanc, mangue et citron combawa		X													
Voyage autour du chocolat Michel Cluizel, noix de pécan glace vanille et caramel au beurre salé « dessert signature »	X	X	X										X		
Figues rôties au miel de framboise de la ferme de Pontoise, pistaches, crème glacé aux saveurs de l'Orient	X	X	X										X		

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