

Tableau des allergènes

Appellations	Allergènes												
	Œufs	Lait	Gluten	Arachides	Poissons	Crustacés	Mollusques	Lupin	Céleri	Sésame	Moutarde	Soja	
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											
Moules marinières de bouchot, haricots Coco en mousseline, fine gelée de céleri branche et espuma de coquillages	X	X					X				X		
Foie gras du Gers poêlé, voile d'ananas à la cardamome, bouillon parfumé aux fruits exotiques		X	X										
L'Œuf en blanc manger et cœur coulant, chorizo de bœuf, velouté de poivron jaune à l'huile d'Argan	X	X	X								X		
Tomates en couleurs autour de la pastèque, espuma de stracciatella, coulis de tomate ananas infusé au thym citron		X											
Homard bleu glacé au jus réduit, quinoas torréfiés de la ferme des milles épis, shiitaké et écume au beurre noisette		X				X							
Filet de maigre poêlé et laqué à l'ail noir, perles du japon aux algues wakamé et sauce iodé		X					X						
Suprêmes de caille poêlés au tamarin et cuisses confites, mirabelles, 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													
L'effet cacahuètes	X	X		X									
Fraîcheur de physalis, kumquat confit, graines de courge caramélisées et sorbet au galanga		X	X										
Les fraises de mon enfance		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											

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