



ALLERGENES RESTAURANT

du 14 mai 2023

LES ENTREES

Cannelloni de saumon et avocat,

vinaigrette et pickles de betterave, jeunes pousses

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, poisson, sulfites, moutarde

Noix de coquilles Saint-Jacques,

céleri en trois façons et vinaigrette à la pomme verte

ALLERGENES : mollusques, céleri, lait, sulfites, moutarde

Carpaccio de navet mariné à l'huile de noisette,

joue de porc confit et roquette amère

ALLERGENES : sulfites, fruits à coque, moutarde

LES PLATS

Pavé d'esturgeon de la maison Sturia,

écrasée de pomme de terre citronnée, tombée de poivron et vierge d'olives

ALLERGENES : poisson, lait

Filet de cabillaud,

fenouil au caramel parfumé au citron bergamote, choux pack-choï, sauce coquillage aux coques

ALLERGENES : poisson, mollusque, gluten, lait, sulfites

Suprême de volaille*,

petit pois français, sucrine rôtie et jus court des sucs de volaille

ALLERGENES : lait, sulfites, gluten, céleri

LES DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

Crottin, caste, tarentaise, mesclun et noix de la Borderie

ALLERGENES : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

Entremet aux pommes,

mousse au mascarpone et à la vanille

ALLERGENES : lait, œuf, gluten

Le chocolat au lait de la maison Valrhona,

et fruits de la passion

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja



ALLERGENES RESTAURANT

du 1^{er} mai 2023

LE MENU ENFANT

Œufs mimosa et mesclun

ALLERGENES : œuf, moutarde, sulfites

Cabillaud snacké, riz, façon pilaf et sa sauce beurre blanc

ALLERGENES : poisson, lait, gluten

Eclair au chocolat et chantilly à la vanille

ALLERGENES : lait, œuf, gluten, soja