



Allergènes

PIECES COCKTAIL	Sans gluten	Vegetarien	Vegan	Arachides	Fruits à coques	Porc	Mollusques	Crustacés	Poisson	Lactose	Soja	Celeri	Moutarde	Sesame	Sulfite	Lupin	Oeuf
LE TOUT THON DU TATAKI AU TARTARE AUX SAVEURS THAI	X			X	X				X			X	X	X			X
COMME UNE SOUPE A L'OIGNON, PAIN CEREALE GRATINE A L'EMMENTAL		X		X	X					X							X
TARTELETTE A LA SESAME, MOUSSE DE LANGOUSTINE ET GEL DE BISQUE				X	X		X	X		X				X			X
MAKI DE BŒUF MARINE, BRESSAOLA, IGNAME VIOLET ET CACAHUETE WASABI	X			X	X					X	X			X			
BOUDIN BLANC DE VOLAILLE ET CEPES AU POUILLY FUME, CRUMBLE DE NOISETTE ET VIANDE DES GRISONS				X	X					X				X			X
ENTREES																	
CEVICHE DE CABILLAUD MARINE ET SAUMON D'ECOSSE, SAUCE VIERGE D'HIVER A L'HUILE D'OLIVE MATUREE DU CHÂTEAU DE TAURENNE, BLINIS MAISON BETTERAVE RAIFORT				X	X				X	X				X			X
NOUGAT DE FOIE GRAS, PAIN D'EPICES AUX GRAINES BIO ET CHUTNEY DE FRUITS DE LA PASSION				X	X					X				X			X
PLATS																	
BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIERE AUX MORILLES ET CHATAIGNES, CREME DE VIN JAUNE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE TRUFFEE, PANAIS CONFIT AU CURCUMA	X			X	X					X							
BALLOTINE DE SAINT JACQUES ET CABILLAUD SAUCE CORALINE, MOUSSELINE DE POTIMARRON A LA FEVE DE TONKA, LEGUMES BRAISES DU MOMENT	X			X	X				X	X							X
FROMAGE																	
BRIE FARCI MASCARPONE, MENDIANT DE NOËL ET FINES HERBES, MARMELADE DE FIGUE		X		X	X					X							
DESSERTS																	
L'INFINIMENT CITRON		X		X	X					X							X
BRETON CACAO MIROIR AUX CACAHUETES ET Caramel BEURRE SALE		X		X	X					X							X
BUCHE COCO CITRON ET YUZU		X		X	X					X							X
BUCHE PASSION ET CITRON VERT		X		X	X					X							X
BUCHE 3 CHOCOLATS CROUSTILLANT		X		X	X					X							X
PAIN D'EPICES		X		X	X					X				X			X