

INFORMATIONS ALLERGÈNES

Parce que votre confort est essentiel,
la liste des allergènes présents dans chacun de nos menus
est disponible ci-dessous.

En cas d'allergie ou d'intolérance,
merci de nous en informer lors de votre réservation.

MENU SAPHIR - 115 €

PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS	N°
Tartelette fine aux légumes du soleil, crème d'herbes fraîches et jeunes pousses croquantes.	Gluten • Lait • Œufs	1, 3, 7
Assiette végétale colorée et gourmande, légumes de saison rôtis et croquants, crème de petits pois à la menthe, huile d'olive citronnée et graines de sésame torréfiées.	Graines de sésame	11
Pavlova aux fruits exotiques, coulis de mangue passion et éclats de pistache.	Œufs • Fruits à coque (pistache)	3, 8

MENU ÉMERAUDE - 115 €

PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS	N°
Tartare de truite, patate douce confite, sauce au lait de tigre et bruschetta	Gluten • Poisson • Lait	1, 4, 7
Parmentier de confit de canard, sauce au vin, mesclun à l'huile de noix	Lait • Fruits à coque (noix) • Sulfites	7, 8, 12
Option poisson - Filet de sandre, purée de fèves à la menthe, beurre blanc à la bergamote	Poisson • Lait	4, 7
Panna cotta vanille, coulis de fruits de saison	Lait	7

MENU RUBIS - 135 €

PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS	N°
Foie gras mi-cuit, chutney de coing, bonbon de foie gras au pain d'épice, granola salée	Gluten • Lait • Œufs • Fruits à coque	1, 3, 7, 8
Épaule d'agneau basse température, crème de haricot coco, sauce vierge, jus d'agneau	Lait • Céleri • Moutarde • Sulfites	7, 9, 10, 12
Option poisson - Truite, sauce aux amandes, vinaigre de pommes, pommes de terre boulangère	Poisson • Fruits à coque (amande)	4, 8
Assiette de fromages et pompe à l'huile de noix maison	Lait • Fruits à coque (noix) • Gluten	1, 7, 8
Crumble aux pommes, confiture de prune, sauce à la vieille prune	Gluten • Lait • Œufs • Sulfites	1, 3, 7, 12

MENU DIAMANT - 145 €

PLAT	ALLERGÈNES PRÉSENTS	N°
Foie gras mi-cuit, chutney de coing, bonbon au pain d'épice, granola salée	Gluten • Lait • Œufs • Fruits à coque	1, 3, 7, 8
Poularde farcie aux champignons, gratin de pommes de terre au beurre noisette, sauce cèpes	Lait • Gluten • Œufs • Céleri • Sulfites	1, 3, 7, 9, 12
Option poisson - Filet d'esturgeon, mousseline d'écrevisses, légumes, sauce au caviar	Poisson • Crustacés • Lait • Œufs	2, 3, 4, 7
Assiette de fromages - Pain aux noix maison	Lait • Fruits à coque (noix) • Gluten	1, 7, 8
Flognarde aux poires, sauce ratafia aux prunes	Œufs • Lait • Gluten • Sulfites	1, 3, 7, 12

REPÈRES RÉGLEMENTAIRES

Lorsque la composition complète d'une préparation n'est pas détaillée, les allergènes susceptibles d'être présents sont indiqués par précaution.

Merci de signaler toute allergie ou intolérance au moment de la réservation.

- | | | |
|--------------------------------|------------------|------------------------------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 6 Soja | 11 Graines de sésame |
| 2 Crustacés | 7 Lait | 12 Anhydride sulfureux et sulfites |
| 3 Œufs | 8 Fruits à coque | 13 Lupin |
| 4 Poissons | 9 Céleri | 14 Mollusques |
| 5 Arachides | 10 Moutarde | |

INFORMATION ALLERGÈNES • RÉGLEMENT UE N° 1169/2011