



# ALLERGENES RESTAURANT

du 05 novembre 2022

## LES ENTREES

---

### **Carpaccio de betterave,**

cuite et crue, marinée au citron, œuf mimosa à la moutarde violette, pousses de roquette et vinaigre de balsamique

**ALLERGENES** : œuf, moutarde, sulfites

\*\*\*

### **Pressé d'agneau,**

crème la menthe, gastrique et croustillant au pavot

**ALLERGENES** : lait, sulfites, gluten, céleri

\*\*\*

### **Roulé de saumon fumé,**

aux petits légumes et wasabi, crackers et copeaux de légumes au sésame.

**ALLERGENES** : poisson, céleri, gluten, lait, sésame, soja

## LES PLATS

---

### **Pluma de porc ibérique (Espagne),**

sauce chorizo, légumes d'automne aux noix et salade

**ALLERGENES** : lait, gluten, sulfites, céleri, fruit à coques, moutarde

\*\*\*

### **Pavé de merlu, sauce aux coquillages,**

étuvée de poireau et carotte au gingembre

**ALLERGENES** : poisson, lait, sulfites, crustacés

\*\*\*

### **Paleron de veau confit,**

mousseline de panais et pleurotes en persillade

**ALLERGENES** : gluten, céleri, sulfite, lait

## LES DESSERTS

---

### **Trilogie de fromages régionaux**

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

**ALLERGENES** : lait, fruits à coque, sulfites, moutarde

\*\*\*

### **Finger façon Snicker®,**

sauce caramel et croustillant de chocolat

**ALLERGENES** : lait, œuf, gluten, soja, arachide, fruits à coque

\*\*\*

### **Duo de clémentine et basilic,**

et sa tuile aux agrumes

**ALLERGENES** : lait, œuf, gluten



# ALLERGENES RESTAURANT

*du 05 novembre 2022*

## LE MENU ENFANT

---

### **Assortiment de charcuterie**

*ALLERGENES : lait*

### **Saucisse de Toulouse et purée de pomme de terre**

*ALLERGENES : lait*

### **Tarte tatin et crème double**

*ALLERGENES : lait, œuf, gluten*