



Carte des allergènes :

Conformément à la réglementation, voici les principaux allergènes présents ou susceptibles d'être présents dans nos préparations.

Préparation	Allergènes principaux
Rouelles de volaille citron & basilic	Moutarde
Tartare de courgettes, avocat, yaourt grec	Lait
Ceviche de daurade aux agrumes	Poisson
Velouté de champignons	Lait
Foie gras en terrine & toasts	Gluten, lait, sulfites
Salade de homard	Crustacés
Pavé de veau sauce foie gras, gratin	Lait
Tagliatelles basilic & légumes	Gluten, lait
Pavé de saumon, épinards, beurre citronné	Poisson, lait
Filet de bœuf aux morilles	Lait
Linguines crème secrète au Cognac	Gluten, lait, sulfites
Cassolette de homard	Crustacés
Homard entier rôti	Crustacés
Poisson du jour	Poisson
Assortiment de fromages	Lait
Crème citron & noisettes	Fruits à coque, œufs, lait, gluten
Mousse chocolat noir	Œufs, lait
Panna cotta vanille	Lait
Café / Thé gourmand	Selon sélection
Sorbets ou glaces	Lait possible

