

## ALLERGENES SUCCEPTIBLES D'ETRE PRESENTS DANS LES PLATS DE LA CARTE

Plat à la carte	Gluten	Crustacés	Mollusques	Poissons	Arachide	Œufs	Lait	Fruits à Coque	Céleri	Moutarde	Graine De Sésame	Sulfites	Lupins	soja
<b>Entrées</b>														
Œuf cuit parfait, soupe petit pois, chorizo														
Petit jardin de primeur														
Ceviche de dorade,														
Macaron pain d'épices, foie gras														
Entrée du jour														
<b>Plats</b>														
Le bœuf limousin, foie gras, grenailles														
Suprême de volaille jaune, bisque homard, declinaison autour de la carottes														
Filet de bar rôti, haricots bio, oignon rouge, ketchup de piquillos														
Burger de Focaccia au thym														
Plat du jour														
Steak haché														
Nuggets de poisson frais														
<b>Fromages</b>														
Bleu de Fontloubé														
Briquette de chèvre														
Tomme de Rilhac														
<b>Desserts</b>														
Dessert du jour														
Gourmandise de fruits frais sans glace														
Crèmeux chocolat noir														
Dôme craquant chocolat blanc														
Coupe de glaces artisanales														
Digestif gourmand														
Café ou thé gourmand														

Notre information sur les allergènes concerne les 14 principaux allergènes recensés par le Décret n°2008-1153 du 7/11/2008. Cette information a été établie à partir des données communiquées par nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Ceux-ci peuvent faire l'objet de modification et le cas échéant, cette information sera mise à jour (nous vous invitons à la consulter régulièrement). En dehors de la présence signalée d'un allergène dans nos préparations, nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'autres allergènes qui serait intervenue lors de la fabrication chez nos fournisseurs ou lors de leur utilisation en restaurant.

Mise à jour 21 juin 2021