

24 Mai 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Soja



Lait



Fruits à coques

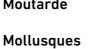


Céleri

Lupin



Moutarde





Sésame



Sulfites

Entrées

Entrées

Le foie gras de canard aux figues violettes balsamique à la poire et grains de raisins muscats			№ © 2	
Le poulpe grillé à la braise purée d'avocat, vierge de chorizo bellota				
Les noix de Saint-Jacques marinés au citron vert, confit de pomme clocharde à la cardamome			SO 2	
Mimosa d'oeuf Bio choux rouge, mayonnaise aux agrumes			SO ₂	
L'instant Soupe				
Velouté de champignons de saison copeaux de châtaignes et graines de lin				
Velouté de poireaux copeaux de vieux Comté et saumon fumé				
Velouté potimarron et carottes des sables saucisson du marin et graines de courge				

Les Plats

La Terre

La Terre					
La blanquette de veau parfumée à la truffe noire, riz vénéré					
La pièce de bœuf "Or Rouge" tempura de légumes d'hiver et véritable sauce béarnaise				SO 2	
Le suprême de volaille "Bio" rôtie au thym mousseline de pomme de terre à la moutarde de cidre					
Un travail autour du cochon				(\$0 ₂)	

mignon, poitrine, boudin blanc parfumé à la truffe cuisiné de carottes

La Mer

meringue croustillante et cœur de noisettes du Piémont

La Mer	
Le cabillaud au four pommes boulangères aux coquillages	
Le poke bowl de poisson de saison	
châtaignes, purée de potimarron, champignons mâche et boulghour	
Le saumon cuit vapeur à l'huile de	
coco	
endives gratinée à l'abondance de Savoie	
Les noix de Saint-Jacques rôties	
poireaux confits, beurre blanc parfumée au safran	
Les Incontournables	
Le Cheeseburger haché tradition du moment	
frites classiques ou parmesanes, jeunes pousses de salade	
Le Tartare de boeuf prépapré par nos soins	
coeur de laitue, crème ciboulette, frites classiques ou parmesanes	
Desserts	
Desserts	
La poire façon Tajine crème de yaourt et nougatine aux fruits secs	
Moelleux aux amandes de Fès	
pommes rôties et caramel coulant à la vanille de Tahiti	
Sélection de Florence Lesage pâtisserie du moment	
Suprême de chocolat Manjari	
maringua croustillanta et cour de noisettes du Piémont	