

22 Mai 2024

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

 <b>Gluten</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Œufs</b>	 <b>Poissons</b>
 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Lait</b>	 <b>Fruits à coques</b>
 <b>Céleri</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Sésame</b>	 <b>Sulfites</b>
 <b>Lupin</b>	 <b>Mollusques</b>		

**À Partager**

À Partager

<b>Caviar d'aubergine à votre table</b>											
<b>Rillettes de maquereaux à l'estragon</b>											
<b>Saucisson sec ou truffé</b>											


**Entrées**

Pour commencer

<b>Burrata, pastèque au BBQ</b>											
<b>Salade César au poulet braisé</b>											
<b>Thon snacké, agrumes et cœur de laitue</b>											

**Plats**

Garnitures

<b>Choux-fleur rôti aux herbes</b>											
<b>Cœur de laitue brûlé</b>											
<b>Frites fraîches</b>											
<b>Pommes de terre en robe des champs</b> crème ciboulette											

Poissons

<b>Gambas à la plancha</b> & piment d'Espelette, sauce vierge											
<b>Poisson grillé selon arrivage - prix selon marché</b> sauce vierge											
<b>Saumon fini à la flamme</b> , citronnelle & poivre de timut, sauce vierge											

Viandes

<b>Brochette XXL de poulet épicé</b> & citron confit, sauce Raita											
<b>Faux-filet marqué au grill &amp; romarin</b> sauce béarnaise											

## Desserts

### Gourmandises

<b>L'incontournable riz au lait</b>																			
<b>Melon, pastèque &amp; fruits rouges</b>																			
<b>Mousse au chocolat noir</b>																			
<b>Tarte abricot &amp; romarin</b>																			
<b>Vins &amp; Champagnes</b>																			
<b>Vins &amp; Champagnes</b>																			