Tableau des allergènes

	Prodruit	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lactose	Fruit à coque	Céléri	Moutarde	Sésame	Anhydride sullfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Plateau Découverte	Asperges vinaigrette, raifort & chiffonnade de jambon de Vendée	X		X	X			X							
	Soupe à l'ail des ours, émietté de fromage de brebis	X		X				X			X		X		
	Tataki de saumon au sésame, mesclun (+ 2.00 € ht)				X		X				X	X	X		
	Saucisse de Morteau, mousseline de carottes & jus moutardé			X				X							
	Fricassée d'endives braisée & crevettes, sauce soja & orange				X			X				X			
	Le végé : Boulettes de lentilles vertes, crème coco & curry rouge	X						X							
	Filet de canard, sauce à l'orange & légumes de saison (+ 3.50 € ht)	X						X			X				
	Sélection de fromages, mélange de jeunes pousses et pain aux graines (+ 4.00 € ht)							X			X		X		
	Ile flottante, crème anglaise à la vanille	X		X				X	X						
	Financier au miel de Corcoué, crémeux au thé matcha	X		X				X							
	Tarte citron meringuée destructurée (+ 2.00 € ht)	X		X				X	X						
	Salade de fruits de saison														
Empanadas	Boeuf épices cajun, oeuf dur et mozzarella	X		X				X				X			
	Jambon fromage, ciboulette fraîche	X		X				X			X		X		
	Dinde curry, raisin au thé noir	X		X				X							
	Poisson, épinard à la crème & moutarde à l'ancienne	X		X	X			X			X		X		
	Tomate mozzarella basilic frais	X		X				X							
	Chèvre et Miel	X		X				X							
	Duo fromage	X		X				X							
	Chili Con soja	X					X								
	Banane flambée, sauce chocolat	X													
	Sauce fromage blanc acidulé & ciboulette fraîche							X		X					
	Sauce chimichuri														
	Sauce chimichuri piquante														