# TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus avril 2022

| | Gluten (1) | œufs | Lait | Arachides | Fuits à coques (2) | Soja | Sésame | Lupin | Sulfites (3) | Moutarde | Céleri | Mollusques | Crustacés | Poissons |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Les entrées froides :** | | | | | | | | | | | | | | |
| Terrine de canard de Limagne au poivre vert et ses condiments | ■ | ■ | | | ■ | | | | ■ | | ■ | | | |
| Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay " vendanges d'automne " du domaine des Arbins, chutney potiron et toast brioché | ■ | ■ | | | | | | | ■ | | | | | |
| Tartare de noix de Saint-Jacques et de saumon, pomme granny et sa gelée aux agrumes | | | | | | | | | | | | | ■ | ■ |
| Pointes d'asperges de saison et fromage frais de la ferme de Pierre Plate à l'huile de noix de Beaujeu | ■ | ■ | ■ | | ■ | | | | | | | | ■ | ■ |
| Noix de Saint-Jacques juste snackées et son gaspacho de légumes verts aux d'olives, chips à l'encre de seiche | ■ | | | | | | | | ■ | | ■ | | ■ | |
| **Les entrées chaudes :** | | | | | | | | | | | | | | |
| Foie gras de canard poêlé aux pommes, déglacé jus de veau et vinaigre balsamique | | | | | | | | | ■ | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| **Les poissons :** | | | | | | | | | | | | | | |
| Pavé de loup grillé au romarin du jardin, beurre blanc citronné | ■ | | ■ | | | | | | ■ | | | | | ■ |
| Blanc de turbot à l'unilatéral sur une julienne de légumes et son fumet au vin Jaune | | | ■ | | | | | | ■ | | ■ | | | ■ |
| Queues d'écrevisses poêlées au beurre de Bresse sur lit de jeunes pousses d'épinards | ■ | | ■ | | | | | | ■ | | | | ■ | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| **Les viandes :** | | | | | | | | | | | | | | |
| Pressé d'épaule d'agneau fermier des pays d'Oc façon tajine, bâtonnets de légumes à la coriandre fraîche, semoule d'antan | ■ | | | | | | | | ■ | | ■ | | | |
| Filet Charolais Rossini | ■ | ■ | | | | | | | ■ | | | | | |
| Tournedos de bœuf Charolais beurre vigneron, légumes du moment et purée de topinambour | ■ | | ■ | | | | | | ■ | | | | | |
| Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons à la crème de Bresse AOP d'Etrez et aux morilles | ■ | | ■ | | | | | | ■ | | ■ | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| **Les pâtisseries :** | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème brulée à la vanille Bourbon, cassonade au caramel | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Parfait glacé au grand Marnier et son coulis de fruits rouges | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Mousse aux trois chocolats, crème anglaise et son biscuit royal au praliné | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| Pavlova passion, crumble aux amandes, perle et sorbet au fruit de la passion | ■ | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| crème glacée | | ■ | ■ | | | | | | | | | | | |
| crème glacée à base de fruit à coque | | ■ | ■ | | ■ | | ■ | | | | | | | |
| sorbet | | | | | | | | | | | | | | |