TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus juillet 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 campagnarde au poivre vert et ses condiments	■	■			■				■		■			
Foie gras de canard maison de la ferme de Limagne au Chardonnay vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché	■	■							■					
Tarte fine provençale au chèvre frais de la ferme de Pierre Plate, vinaigrette aux herbes du jardin	■	■	■		■									
Salade de homard bleu et noix de pétoncles, légumes croquants aigres doux, vinaigre de framboise et huile d'olives de Jean-Marc Montegottero de Beaujeu									■		■		■	
Les entrées chaudes :														
Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche pochée à la Bergamote, jus au Balsamique, brioche aux épices	■	■	■						■					
Raviole de noix de Saint-Jacques à l'encre de seiche, sur lit de jeunes pousses d'épinards, beurre au thym citronné	■	■	■						■				■	
Les poissons :														
Pavé de loup grillé au romarin du jardin, beurre blanc citronné			■						■					■
Blanc de turbot à l'unilatéral sauce vierge en chaud et froid									■		■			■
Blanquette de noix de Saint-Jacques déglacé au Noilly Prat blanc	■		■						■				■	
Les viandes :														
Cuisse de canard gras confite de la ferme de Limagne,polenta aux olives noires et son jus de cuisson									■		■			
Filet de Bœuf Charolais Rossini	■	■							■		■			
Tournedos de Charolais Français poêlé aux pleurotes, laque au Beaujolais Villages									■		■			
Ballotine de poulet de Bresse aux Shiitakés du Perréon, sauce à la crème AOP d'Etrez	■		■						■		■			
Les pâtisseries :														
Crème brulée à la vanille Bourbon, cassonade au caramel		■	■											
Vacherin glace minute citron de Sicile et Cassis de Bourgogne	■	■												
Mousse aux trois chocolats, crème anglaise et son biscuit royal au praliné	■	■	■											
Mille feuilles aux fraises, crème chiboust à la menthe fraiche du jardin	■	■	■											
crème glacée		■	■											
crème glacée à base de fruit à coque		■	■		■		■							
sorbet														