TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus automne 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 sanglier comme autrefois et ses condiments d'automne	■	■			■				■		■			
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins figue poêlée et toast brioché	■	■							■					
	■	■	■		■									
Les entrées chaudes :														
Brochette de Saint-Jacques, mousseline de topinambour et cœur d'artichaud poêlé, coulis de betterave	■	■	■						■				■	
Gratin de queues d'écrevisses et quenelle de brochet sauce Nantua*	■	■	■						■				■	■
Brochette de Saint-Jacques, mousseline de topinambour et cœur d'artichaud poêlé, coulis de betterave	■	■	■						■				■	
Escalope de foie gras de canard poêlé aux pommes et raisins, jus de veau et balsamique de Jean-Marc Montegottero	■	■	■						■					
Crémeux aux escargots de Bourgogne maison Grandjean sur julienne de légumes	■	■	■						■					
Les poissons :														
Filet de flétan sauce mousseline à l'oseille	■		■						■					■
Médaillon de lotte au poivre vert	■		■						■		■			■
Blanquette de noix de Saint-Jacques aux petits légumes	■		■						■		■		■	
Les viandes :														
Confit de souris de cerf basse température sur galette de polenta, compotée d'échalotes sauce Beaujolais Villages			■						■		■			
Filet de Bœuf Charolais Rossini	■	■							■		■			
Pavé de cerf dans le dos en Rossini, mirepoix de légumes d'Antan et sa sauce aux groseilles	■	■							■		■			
Grenadin de veau Français à la crème et aux morilles	■		■						■		■			
Tournedos de Charolais Français poêlé aux girolles									■		■			
Les pâtisseries :														
Poire pochée aux quatre épices Crumble, chocolat chaud et marmelade d'orange	■	■	■											
Fondant au chocolat noir et son cœur passion	■	■	■											
Cèpe glacé autour du marron	■	■	■											
Baba au Rhum Vieux « Clément », fruits confits & son petit pot de gourmandise	■	■	■						■					
crème glacée		■	■											
crème glacée à base de fruit à coque		■	■		■		■							
sorbet														