TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus mars 2023

	Gluten (1)	œufs	Lait	Arachides	Fruits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Les entrées froides :														
Crumble d'endives façon Tatin au fromage frais de chèvre de la ferme de Pierre Plate	■	■			■				■		■			
Terrine campagnarde, tombée de salade et ses variantes printanières									■	■	■			
Gaspacho d'asperges acidulé, morilles farcies œuf « parfait » fermier Label Rouge	■	■												
Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, chutney à la rhubarbe et toast brioché	■	■	■		■				■					
Tartare d'Omble chevalier, pomelos et pommes acidulées sur un carpaccio de radis noire à l'huile de noisette de Jean-Marc Montegottero					■						■			■
Les entrées chaudes :														
Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne poêlée, betterave rôtie au miel du Fût d'Avenas, jus réduit aux baies rouges	■								■					
Nage de palourdes, Quiberon ou Mont-Saint-Michel selon arrivage, julienne printanière, raviole à l'encre de seiche et espuma marin	■		■						■				■	■
Les poissons :														
Pavé de loup en croute de sabayon aux sésames, coulis de poivrons	■	■	■				■		■					■
Pavé d'Omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes									■		■			■
Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de choux fleurs de Bretagne et son émulsion au sel de Guérande, gressin au corail	■								■				■	
Les viandes :														
Paleron de veau Français en deux cuissons, jus au poivre de Madagascar et fèves de saison									■					
Filet Charolais Rossini	■	■							■					
Effiloché de canard de ferme de Limagne, fondue de blettes aux noisettes, jus de cuisson réduit					■				■					
Demi-pigeon royal, accompagné de sa poêlée d'abatis, purée de patates et jus corsé									■					
Tournedos de Charolais Français grillé, beurre de Bresse aux trompettes de mort			■						■					
Les pâtisseries :														
Tiramisu « Beaujolais », génoise au vin chaud & pruneaux au Beaujolais Villages	■	■	■						■					
Le Kiwi dans tous ses états : Le crémeux et son éclat de meringue - Le tartare à la vanille de Madagascar- Le sorbet et sa cigarette au grué de cacao	■	■	■											
Fondant au chocolat Equateur, cœur coulant au caramel au beurre de Bresse Etrez et sel de Guérande, sorbet au lait de coco	■	■	■											
Vacherin glacé minute sorbet cerise-griotte et abricot des Monts du Lyonnais et vallée du Rhône	■	■	■											
crème glacée		■	■											
crème glacée à base de fruit à coque		■	■		■									
sorbet														