TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus mars 2025

	Gluten (1)	œufs	Lait	Arachides	Fuits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Suffites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Les entrées froides :														
Terrine de campagne maison au poivre vert et ses condiments d'Automne		X							X					
Pâté en croute autour du gibier, le cerf, le sanglier et le perdreau, confiture d'oignons rouges	X	X	X						X		X			
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » domaine des Arbins, Chutney de mangue et gingembre			X						X					
Gravlax de truite de la maison Murgat en Isère & sa salade de choux croquant aux sésames torréfiés, crème montée à l'aneth			X				X							
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, pesto de salicorne & pickles de légumes					X						X		X	X
Les entrées chaudes :														
Gratin de courge au Saint-Marcellin « étoile du Vercors »	X	X	X		X									
Escalope de foie gras de canard chaud, poire rôtie au miel, brioche aux épices	X	X	X		X									
Linguine maison à l'encre de seiche, nage de moules du Mont-Saint-Michel, palourdes et coques, langoustine rôtie et son coulis	X	X	X										X	X
Les poissons :														
Filet de maigre rôti sauce mousseline	X	X	X											X
Blanquette de noix de Saint-Jacques, légumes à la parisienne et sauce à la crème de Bresse	X		X						X		X		X	X
Filet de sandre de la Drome & son beurre « Etrez » noisette aux amandes	X		X		X				X					X
Les viandes :														
Cuisse de canard confite de la ferme de Limagne														
Ballotine de perdreaux et sa farce des sous-bois accompagnée de sa purée céleri rave au poivre de Madagascar, jus corsé au thym	X		X								X			
Filet de bœuf français race charolaise à la crème et aux morilles			X											
Grenadin de veau français à la crème «Etrez» et aux morilles			X											
Pavé de cerf dans le cuissot façon Rossini et sa sauce aux groseilles	X	X	X											
Les pâtisseries :														
Baba au rhum vieux Clément, ananas rôti et son petit pot de gourmandise	X	X	X						X					
Crème brulée glacée à la vanille de Madagascar, flambée au caramel	X	X	X						X					
Sablé breton, compote pomme et coing et son sorbet pomme	X	X	X											
Mariage de la clémentine en mousse et son biscuit croquant à la châtaigne	X	X	X											
crème glacée	X	X	X											
crème glacée à base de fruit à coque		X	X		X									
sorbet														