TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus avril 2026

	Gluten (1)	œufs	Lait	Arachides	Fuits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Les entrées froides :														
Asperges du moment cuites sur un lit de saumon frais Gravlax, émulsion citronnée à la crème de Bresse			■											■
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 maison Murgat, pomelos et pommes acidulées à l'huile de noisette de l'Huilerie Beaujolaise					■									■
Terrine campagnarde, tombée de salade et ses variantes printanières	■								■		■			
Salade au fromage de chèvre de la ferme de l'espoir, lardons de Claveisolles et oignons rissolés	■		■						■					
Les entrées chaudes :														
Escalope de foie gras poêlée, fruits rouges, réduction au vinaigre balsamique	■	■							■					
Crémeux d'asperge et son œuf parfait Label Rouge dentelle aux cèpes et son émulsion	■	■	■											
Les poissons :														
Pavé d'Omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, cuit au court bouillon, crémeux aux agrumes									■		■			■
Médaillon de lotte en deux cuissons, basse température puis snackée, fumet de cuisson au poivre vert légèrement crémé									■					■
Dos de loup grillé sauce vierge														■
Les viandes :														
Volaille fermière de l'Ain en deux cuissons, sauce à la crème Etrez et aux morilles	■		■						■					
Filet de bœuf français race charolaise grillé, jus corsé et beurre maitre d'hôtel			■											
Filet de Bœuf race Charolaise Rossini	■	■	■						■					
Andouillette de la ferme de la Corcelle, Sauce moutarde à l'ancienne et bâtonnets de légumes	■		■						■	■				
Les pâtisseries :														
Soufflé glacé aux noix de pécan & fruit de la passion, crème anglaise	■	■	■		■									
Choux craquelin à la crème AOP de Bresse aux framboises	■	■	■											
Mille feuilles aux fraises, sorbet citron basilic	■	■	■											
Mi-cuit au chocolat grand cru, cœur coulant au praliné et sa boule de glace vanille	■	■	■		■									
crème glacée	■	■	■											
crème glacée à base de fruit à coque	■	■	■		■									
sorbet														