TABLEAU DE PRESENCE DES ALLERGENES - menus juillet 2026

	Gluten (1)	œufs	Lait	Arachides	Fuits à coques (2)	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Les entrées froides :														
Salade aux noix de pétoncles, marinade au basilic, gingembre frais et légumes croquants									■			■		
Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, pêche rotie à la cassonade et toast brioché	■	■	■						■					
Aumonière de Homard bleu et ses légumes croquants	■	■							■				■	
Tartelette au parmesan, pipérade de légumes et chèvre frais ferme de l'espoir	■	■	■											
Œuf parfait « plein air », gaspacho de petit pois à la truffade		■			■				■		■			
Les entrées chaudes :														
Escalope de foie gras poêlée, brioche feuilletée au sirop d'érable, réduction au vinaigre balsamique	■	■							■					
Nage de coquillages, moules de Bouchot, palourdes et coques sauce et tuile homardine	■		■						■			■	■	■
Les poissons :														
Filet de sandre de la Drome & son beurre « Etrez » noisette aux amandes					■				■					■
Blanquette de Homard bleu, julienne de légumes et sauce à la crème de Bresse	■								■				■	■
Filet de dorade cuit sur la peau sauce vierge					■									■
Les viandes :														
Côte de veau française en deux cuissons, jus aux girolles	■								■					
Filet de bœuf français race charolaise poêlé,réduction de Beaujolais-Villages aux agrumes et son pruneau									■					
Filet de Bœuf race Charolaise Rossini	■	■	■						■					
Cuisse de canard de la ferme de Limagne aux olives sauce provençale	■								■					
Ris de veau braisé basse température, poêlé au beurre,flambé au cognac, crème Etrez saveur forestière														
Les pâtisseries :														
Pavlova, pêche pochée au vin rouge, chantilly à la fève de Tonka, gelée de vin et son sorbet pêche de vigne	■	■	■		■				■					
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														