

Carte des allergènes

Légende des pictogrammes



Céréales contenant du gluten.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons.



Arachides et produits à base d'arachides.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).



Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits.



Céleri et produits à base de céleri.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂ (Dioxyde de soufre, E220).



Lupin et produits à base de lupin (plante).



Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



**Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...
Nous avons la possibilité d'aménager la plus part de ces plats
pour nous adapter à vos obligations.**

Pour Commencer

La Salade du Quai pour l'Automne       

Bouquet de Mesclun, Avocat, Artichaut « Poivrade », Saumon Bömlo saumuré et Crème Aigrette

Cannelloni d'Aubergine au Curry vert farci aux Légumes et à l'Herbe Royale     

Fraîcheur de **Thon Albacore** au Gel d'Agrumes et Gingembre     

Ravioles d'Escargots de Bourgogne « Tout en Vert »     

Terrine de **Foie Gras de Canard**, chutney d'Oignon doux   

Des Gambas « Black Tiger » et une Lasagne végétale relevée d'une goûteuse Homardine



De Mer et d'Eau douce

Dos de Bar en cuisson douce, Barigoule de Fenouil confit dans une Marinère d'Aromates






Le **Cabillaud « Miso »** et Polenta forestière dans un Velours Ocre de Piment doux       

Cuisses de Grenouilles persillées « comme en Dombes »   

Une Envie de Viande

La **Canette** de la Dombes à l'Orange « comme Autrefois »,
une Mousseline Céleri-Poire     

La belle **Côte de Veau** (France) mijotée aux Petits Oignons,
Pommes Dauphines, le Jus nourri de Pulpe d'Aromates      

Filet de Bœuf Charolais (France) ≈ 200 g Béarnaise, Pommes frites Maison et Salade
     

L'Emblématique **Poulet de Bresse AOP** à la Crème selon la Mère Blanc, Riz Basmati bio   
avec des Morilles

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Automne 2021

Les Fromages

Demi Saint Marcellin       

Cervelle des Canuts  

Fromage blanc Faisselle

Nature, à la Crème ou avec un coulis de Fruits rouges 

L'assiette des Fromages de notre Région       

Les Desserts

La Poire Williams au Safran, Sorbet Cassis et Meringuettes           

La fameuse Tarte Tatin à la Crème de Bresse     

Panna cotta des Iles glacée au Rhum ambré
et Biscuit Joconde à l'Amande           

Crème Brulée Verveine – Citron  

La Dame blanche meringuée Vanille-Chocolat           

L'Entremets au Chocolat, coulis Passion et Sorbet 4 Fleurs           

Glaces et Sorbets du moment           

Le Café Douceur**

** Merci de vous adresser à notre équipe pour connaître les allergènes.

Prix taxes et service compris – Saint Laurent – Automne 2021