

LISTE DES PLATS	LISTE DES ALLERGENES
Noix de Saint-Jacques, langoustines, haricots « coco de Paimpol », lard paysan, jus truffé	Crustacé, lait, mollusques
Oeuf de poule, champignons des bois, ris de veau, comme un casse-croûte	Lait, céréales (gluten), champignons, oeuf
Foie gras chaud de canard, aux saveurs d'Automne	Abats, champignons
Homard « de nos côtes », crémeux de panais, choux, oignons caramélisés, sauce civet	Crustacé, lait
Bar, huître, caviar « Osciètre Prestige », poireaux	Poisson, lait
Noix de coquilles Saint-Jacques, Mousseline et croquant de pomme de terre, truffe d'Automne	Mollusque, lait, champignons
Noix de ris de veau, risotto crémeux, noisette, truffe, jus corsé	Abats, lait, fruits à coques
Canard « Colvert », suprême et cuisse, carré du potager	Lait
Boeuf, tournedos dans le faux-filet, sauce Périgieux, pommes de terre fondantes au Cantal	Lait, champignons
« Les Trois Vaches », Mimolette, pavé de Roubaix, Comté en méli-mélo	Lait, céréales (gluten), fruits à coques
Chocolat, « dans tous ces états »	Lait, céréales (gluten)
Marron, liqueur de Whisky, croustillant feuillantine, surprise de marron glacé	Lait, céréales (gluten), fruits à coques
Jeu de poire, croustillant de riz soufflé, caramel beurre salé	Lait, céréales (gluten)
Orange, pamplemousse, agastache, sorbet citron, madeleines au moment	Lait, céréales (gluten)

Tous les allergènes sont présent en cuisine et sont susceptible d'être présent dans les plats.
Rajouter la phrase : La carafe d'eau est gratuite et à volonté après commande.