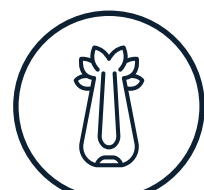


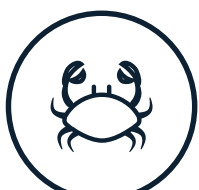
LISTE DES ALLERGÈNES L'EMBLÈME



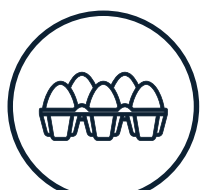
CÉLERI
CELERY



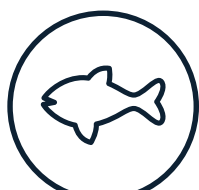
GLUTEN
GLUTEN



CRUSTACÉS
CRUSTACEAN



OEUF
EGG



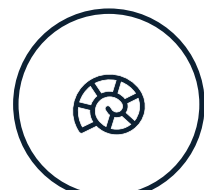
POISSON
FISH



LUPIN
LUPIN



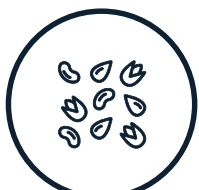
LAIT
MILK



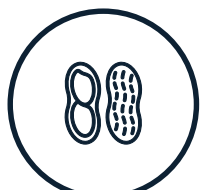
MOLLUSQUE
MOLLUSC



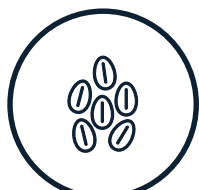
MOUTARDE
MUSTARD



FRUITS À
COQUES
NUTS



ARACHIDE
PEANUT



SÉSAME
SESAME



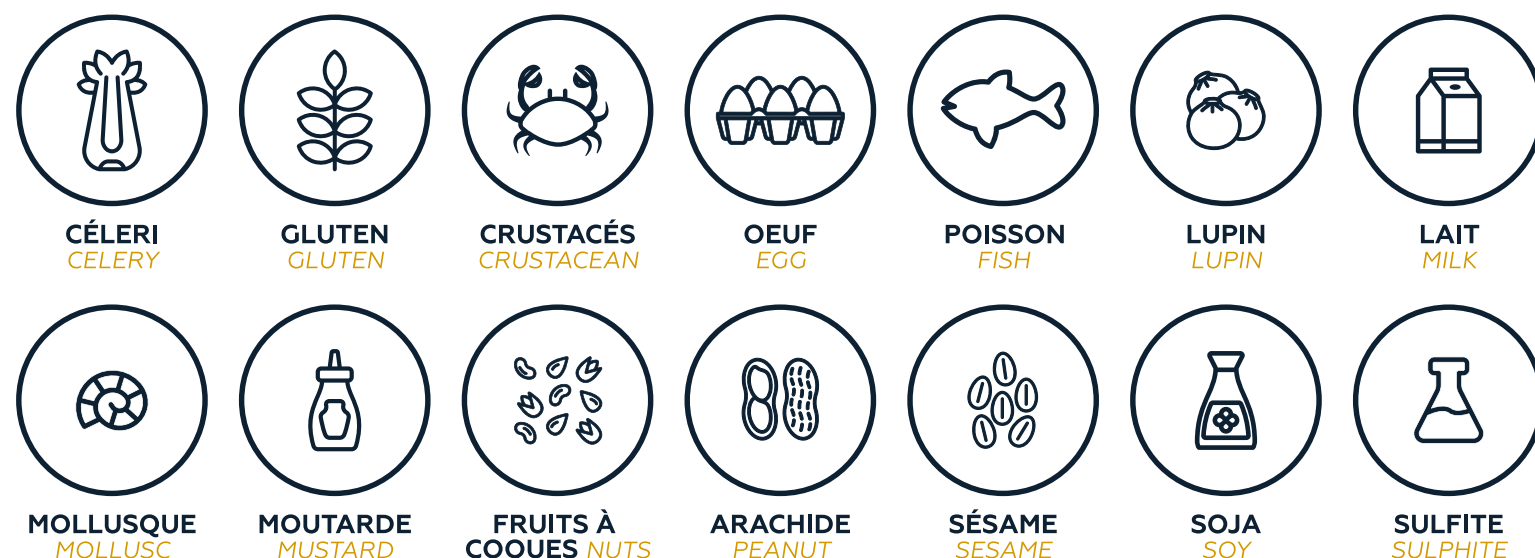
SOJA
SOY









SULFITE
SULPHITE

CHÂTAIGNES EN DEUX TEXTURES cèpes confits et lardons grillés <i>Chestnut in two textures, candied porcini mushrooms and grilled bacon</i>	
AUBERGINES RÔTIES SAUCE ASIATIQUE yaourt à l'aneth et piment d'Espelette <i>Roasted eggplant with Asian sauce, dill yogurt and Espelette pepper</i>	
YAOURT GREC, BROCOLIS, EDAMAME, CONCOMBRE pickles d'oignons rouges, vinaigrette Yuzu et graines de tournesol <i>Greek yogurt, broccoli, edamame, cucumber, red onion pickles, Yuzu vinaigrette and sunflower seeds</i>	
PÂTÉ DE VOLAILLE À LA MANGUE ET AU POIVRE VERT salade au lard et vinaigrette à l'ancienne <i>Poultry pâté with mango and green pepper, bacon salad and old-fashioned vinaigrette</i>	
SAUMON FUMÉ fromage frais, concombre, grenade et pomme Granny Smith <i>Smoked salmon, cream cheese, cucumber, pomegranate and Granny Smith apple</i>	
RIGATONI À LA CRÈME DE CHÂTAIGNES ET CÈPES <i>Rigatoni with chestnut cream and porcini mushrooms</i>	
GNOCCHI À LA TRUFFE <i>Truffle gnocchi</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE endives façon carbonara, Comté, velouté au Muscat et jus de viande <i>Chicken supreme, carbonara-style endive, Comté, Muscat velouté and meat juice</i>	
MAGRET DE CANARD AU MIEL ET AU ROMARIN purée de pommes de terre, shiitake et pak choï <i>Duck breast with honey and rosemary, mashed potatoes, shiitake and bok choy</i>	
FILET DE BŒUF GRILLÉ sauce bordelaise truffée, shiitake et pak choï <i>Beef fillet, truffled Bordeaux sauce, shiitake and bok choy</i>	
FILET DE LOUP mousseline de céleri, carottes braisées et huile de coriandre <i>Sea bass fillet, celery mousseline, braised carrots and coriander oil</i>	
CABILLAUD RÔTI purée de champignons et arancini aux cèpes <i>Roasted cod, mushroom purée and porcini arancini</i>	
FILETS DE MAQUEREAUX fondue de poireaux, cèpes et marrons <i>Mackerel fillet, melted leeks, porcini mushrooms and chestnuts</i>	
FRITES <i>French fries</i>	
PÂTES <i>Pasta</i>	
PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Mashed potatoes</i>	
POÊLÉE DE LÉGUMES <i>Stir-fried vegetables</i>	
MOUSSELINE DE CÉLERI <i>Celery mousseline</i>	
SALADE CÉSAR <i>Caesar salad</i>	
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS <i>Charolais beef tartare</i>	
TARTARE DE SAUMON <i>Salmon tartare</i>	
M BURGER de bœuf charolais <i>M Charolais beef burger</i>	

LISTE DES ALLERGÈNES MENU ENFANT



PAVÉ DE SAUMON <i>Salmon slab</i>	
STEACK HACHÉ <i>Ground steak</i>	
NUGGETS POULET <i>Chicken nuggets</i>	  
PÂTES À LA TOMATE <i>Tomato pasta</i>	 
PÂTES AU BEURRE <i>Butter pasta</i>	