

Liste des Allergènes

	Gluten	Crustacés	Base d'œufs	Gélatine de poisson (vin, bière)	Cacahuète / arachide	Soja ou dérivé	Lactose	Fruits à coques (noisette, amande...)	Céleri	Moutarde	Sésame	Lupin	Mollusques
Entrées													
Terrine de pigeon au cacao noir, mousseline de raifort et de maïs				!!			!!						
Poêlée de champignons forestiers, escargots de Bourgogne à la crème d'ail, panais (ou V)	!!	!!	!!				!!						!!
Merlu en gravlax aux agrumes, huile verveine-coriandre													
Foie gras de canard poché au vin rouge épicé, compotée de coings, toasts	!!		!!	!!			!!	!!					
Gambas soufflées à l'encre de seiche, terrine d'automne sur lait tigré	!!	!!	!!										!!
Demi-homard glacé aux agrumes, purée de spiruline-épinard		!!					!!						
Plats													
Filet mignon de veau, planté de légumes oubliés, réduction de baies	!!			!!			!!		!!				
Bourguignon façon Villa	!!			!!			!!		!!				
Entre terre et mer: suprême de pintade-écrevisses, bisque homard		!!		!!			!!						
Médaille de lotte rôtie, sabayon au Champagne			!!	!!			!!		!!				
Saint-Jacques poêlées, purée de boudin noir-mangue, mayonnaises citron vert et corail			!!	!!						!!			!!
Sole meunière, beurre noisette-grenade, pommes rattes aux herbes	!!			!!			!!						
Filet de daurade grise, pilaf rose, sauce à l'ail noir	!!			!!			!!		!!				
Risotto d'orge truffé, sauce cèpes (V)	!!			!!			!!		!!				
Desserts													
Tatin d'ananas aux graines de coriandre	!!						!!	!!					
Champignon dans le sous bois	!!		!!				!!	!!					
Sposalizio jasmin-clémentine-kumquat	!!		!!				!!	!!					
Crème de pistache, orange sanguine, glace ricotta...comme un cannolo !	!!		!!	!!			!!	!!					
Velours banane, passion-mangue, glace coco	!!		!!				!!	!!					
Farandole et son café	!!		!!				!!	!!			!!		