

Le Chef vous propose

<u>Carpaccio Bressaola et Crostini Mozzarella (1.7)</u>	<u>12.90€</u>
<u>Crème d'Asperges Blanches, Foie Gras Poêlé (7)</u>	<u>13.50€</u>
<u>Asperges Blanches Sauce Mousseline (3.7)</u>	<u>17.50€</u>

<u>Faux Filet de Cheval Marchand de Vin (1.12)</u>	<u>19.50€</u>
<u>Souris d'Agneau, Jus Provençal (1.9.12)</u>	<u>23.50€</u>
<u>Rognon de Veau à la Graine de Moutarde (1.7.10.12)</u>	<u>17.50€</u>

<u>Liguini aux Fruits de Mer (1.2.3.4.12.14)</u>	<u>17.90€</u>
<u>Risotto aux St Jacques et Safran (1.7.14)</u>	<u>16.90€</u>

<u>Crumble aux Pommes et Boule de Glace Caramel (1.3.7)</u>	<u>8.00€</u>
<u>Parfait Glacé au Chocolat, Palet aux Amandes (1.3.7)</u>	<u>8.00€</u>

La liste des 14 allergènes concernés :

- 1.** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre)
- 2.** Crustacés
- 3.** Œufs
- 4.** Poissons
- 5.** Arachides
- 6.** Soja
- 7.** Lait
- 8.** Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de pécan...)
- 9.** Céleri
- 10.** Moutarde
- 11.** Graines de sésame
- 12.** Sulfites
- 13.** Lupin
- 14.** Mollusques