

LISTE DES ALLERGÈNES CARTE et MENU RESTAURANT - JANVIER- FÉVRIER 2026

Œufs mayo : œuf / moutarde / sulfites

Rillettes de cochon : céleri / gluten / lait / œuf / moutarde / sulfites

Charcuterie : gluten / lait / sulfites

Foie gras : gluten / lait / œuf

Beignet (maison)maroilles : gluten / lait / œufs / sulfites

Tartine briochée aux escargots : gluten / lait / œuf / mollusques / sulfites

Cappuccino : fruits à coque / gluten / lait / œuf / sulfites / sésame

Mousseline de cabillaud : céleri / gluten / lait / moutarde / œuf / poisson / sésame

Cordon bleu et coquillettes : gluten / lait / œuf / sésame / sulfites

Carbonnade : céleri / gluten / moutarde / œuf / lait / sulfites

Brie : lait / sésame

Profiteroles : gluten / lait / fruits à coque / œufs

Merveilleux : gluten / lait / œuf

Menu enfant :

- Jambon frites : Ø
- Risotto de coquillettes : gluten / lait / sulfites
- Glace : lait / œuf

Menu Saint Valentin :

- Verrine foie gras : x
- Sablé breton parmesan : crustacés, gluten, lait, œuf, sulfites
- Tartelette de langoustine : gluten, lait, œuf, crustacés, sulfites
- Mousseline de sole et homard : lait, œufs, poissons, crustacés, sulfites, moutarde, fruits à coques
- Les filets de cailles : lait, gluten
- Citrons déstructurés : lait, œuf, gluten, fruits à coques
- Douceurs : gluten, œuf, lait

