LA MARIANNE

RESTAURANT · SAINT-GRATIEN

TABLEAU DES ALLERGÈNES

NOS ENTRÉES

PLAT	ALLERGÈNES IDENTIFIÉS OU À VÉRIFIER
Foie gras maison — chutney de saison	Gluten ; autres allergènes à confirmer selon le chutney et la préparation
Saumon gravlax maison — gelée de sureau et cacao	Poisson
Gambas — crémeux de chou-fleur et hibiscus	Crustacés ; lait
Velouté de châtaigne	Lait

NOS PLATS

PLAT	ALLERGÈNES IDENTIFIÉS OU À VÉRIFIER
Risotto — crumble de noisette et truffe	Fruits à coque (noisette) ; lait ; gluten dans le crumble
Filet de bœuf façon Rossini — mousseline de pommes de terre	Lait probable ; gluten / sulfites
Suprême de volaille — mousseline de châtaigne et gelée de clémentine	Fruits à coque
Saint-Jacques — butternut et cajou	Mollusques ; fruits à coque (noix de cajou)

NOS DESSERTS

PLAT	ALLERGÈNES IDENTIFIÉS OU À VÉRIFIER
Saint-Marcellin — fruits secs	Lait ; fruits à coque possibles selon assortiment
Café gourmand	À préciser selon les mignardises servies
Champagne gourmand	Sulfites (champagne) ; autres selon les mignardises
Baba au rhum — chantilly	Gluten, œufs, lait probables
Crêpe Mademoiselle Marianne — orange et Grand Marnier	Gluten, œufs, lait

En cas d’allergie ou d’intolérance, merci de prévenir notre équipe avant de commander.