| LISTE DES PLATS | LISTE DES ALLERGENES |
|---|---|
| Noix de Saint-Jacques, langoustines, haricots « coco de Paimpol », lard paysan, jus truffé | Crustacé, lait, mollusques |
| Oeuf de poule, champignons des bois, ris de veau, comme un casse-croûte | Lait, céréales (gluten), champignons, oeuf |
| Foie gras chaud de canard, aux saveurs d'Automne | Abats, champignons |
| Homard « de nos côtes », crémeux de panais, choux, oignons caramélisés, sauce civet | Crustacé, lait |
| Bar, huître, caviar « Osciètre Prestige », poireaux | Poisson, lait |
| Noix de coquilles Saint-Jacques, Mousseline et croquant de pomme de terre, truffe d'Automne | Mollusque, lait, champignons |
| Noix de ris de veau, risotto crémeux, noisette, truffe, jus corsé | Abats, lait, fruits à coques |
| Canard « Colvert », suprême et cuisse, carré du potager | Lait |
| Boeuf, tournedos dans le faux-filet, sauce Périgueux, pommes de terre fondantes au Cantal | Lait, champignons |
| La Marotte du Larzac, surprise de mendiants, vinaigrette perlée à l'huile de noisette | Lait, céréales (gluten), fruits à coques |
| Chocolat, « dans tous ses états » | Lait, céréales (gluten) |
| Marron, liqueur de Whisky, croustillant feuillantine, surprise de marron glacé | Lait, céréales (gluten), fruits à coques |
| Jeu de poire, croustillant de riz soufflé, caramel beurre salé | Lait, céréales (gluten) |
| Orange, pamplemousse, agastache, sorbet citron, madeleines au moment | Lait, céréales (gluten) |

Tous les allergènes sont présents en cuisine et sont susceptibles d'être présents dans les plats.
Origine des viandes : France et UE.
La carafe d'eau est gratuite et à volonté après commande.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
JCL
Jean Claude LECLERC