

Menu Affaires

Déjeuner à 38 €uros

**Crème de choux fleurs à l'huile de noisette,
effiloché de haddocks fumés,
noisettes torréfiées ***

ou

**Tartine tiède de boudin basque,
compotée d'oignons au coing,
jeunes pousses ***

-

**Cabillaud rôti, mousseline de rutabaga,
crème au lard fumé ***

ou

**Suprême de pintade cuit au sautoir,
pleurottes aux échalotes, moût de raisin ***

-

**Meringue coco, tartare de fruits exotiques,
sorbet agrumes ***

ou

Tarte noix et poires, glace chocolat *

-

Café



*** A noter que les plats sont susceptibles de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :**

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut)
et produits à base de ces céréales.
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachide
Soja et produits à base de soja
Laits et produits laitiers (y compris lactose)
Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits).
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO₂
Mollusques et produits à base de mollusques
Lupin et produits à base de lupin

Nous nous tenons à votre disposition pour trouver le plat qui vous conviendra.