

Carte des allergènes

Légende des pictogrammes



Céréales contenant du gluten.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Œufs et produits à base d'œufs.



Poissons et produits à base de poissons.



Arachides et produits à base d'arachides.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).



Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et 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 en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂ (Dioxyde de soufre, E220).



Lupin et produits à base de lupin (plante).



Mollusques et produits à base de mollusques.

Tous les plats de la carte sont travaillés dans notre cuisine manipulant des produits à base de



**Cette carte est une obligation légale, mais nos cuisiniers font de la cuisine...
Nous avons la possibilité d'aménager la plupart de ces plats
pour nous adapter à vos obligations.**

Pour commencer

La « **Splendid** » **Salade** pour l'Automne 
*Bouquet de Romaine et Endive, Champignons blancs, Artichaut « Poivrade »,
Chèvre Frais et Vinaigrette Celtique*

Fraîcheur multicolore de Poivrons doux et Avocat à l'Huile vierge acidulée, Burratina,
Citron confit et Câpres 

Tartare de Thon rouge Albacore et Tataki, gel de Gingembre acidulé 

Des petites Ravioles fromagères
dans un **Cappuccino de Potimarron** à l'Espuma de Lard paysan 






Le Classique **Œuf « Meurette »** Beaujolaise, sur une fondue d'Oignon mauve 

Le **Saumon** « Bömlö » façon Gravlax et un Medley d'Herbes odorantes 

Terrine de **Foie gras de canard**, Chutney de Figues 

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

Poisson du jour, Riz  * Volaille à la crème 
Steak haché  Légumes 
Frites Maison 

Les autres plats, garnitures et desserts ont les mêmes allergènes
que les plats destinés aux adultes

Pour Suivre

Filet de **Daurade Royale** dans une Marinière d'Aromates et d'Herbes au Chardonnay
Florentine d'Épinards à la Noix Muscade     

Des **Coquilles St Jacques** et des Moules de Bouchot au Curry rouge et Quinoa      

Cuisses de Grenouilles fraîches en persillade « Comme en Dombes » (selon arrivage)   

Une Envie de Bonne Viande

La Joue de Bœuf Vigneronne (France), des Coquillettes sous un voile de Comté     

L'Escalope de **Foie de Veau** en persillade (France), Polenta Crémeuse    

Filet de Bœuf Charolais (France) ≈ 180 g et Pommes grenailles    

La belle **Côte de Veau** (France) mijotée aux petits Oignons, au Vin Jaune et Morilles    

L'Emblématique **Volaille de Bresse AOP** à la Crème façon « Mère Blanc » Riz Pilaf   
avec des Morilles

Tous les vins peuvent contenir des sulfites et albumine

Pour Terminer

L'Assiette des Fromages affinés du moment     

Fromage blanc en faisselle
nature / à la crème / au coulis de Fruits Rouges  

Cervelle des Canuts   

Pommes confites au Miel sur un Sablé breton,
et Caramel lacté demi-sel   

Comme un Mont Blanc à la Chartreuse Verte           

Crumble Amande à l'Ananas et Maracuja
Sorbet des Iles           

L'Entremets Chocolat-Noisette     

Tarte aux Agrumes et Zestes   

La Figue au Cassis, Glace Vanille et Meringuettes           

Glaces et Sorbets du moment           

Le dessert du jour**

Le Café Douceur**

**Ces desserts changent tous les jours. Merci de demander les allergènes aux serveurs.

Prix Taxe et Service compris - Le Splendid – Automne 2020