Tableau des Allergènes

Restaurant L'Armançon

Plats	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques
La Saint-Jacques Carpaccio de chou-fleur aux senteurs de cassis							O		O			O		
Le Canard Comme une terrine, cuit au naturel	O											O		
La Grenouille Poêlée, en déclinaison de persil, Et mousseline de rattes							O							
Le Homard Cuit en pot-au-feu à l'infusion de Sichuan		O					O		O			O		
Le Saint-Pierre Tartare d'avocats et tomates tièdes, Jus de volaille corsé				O								O		
La Saint-Jacques Poêlée, cubes de céleri confits et mousseline				O			O		O			O		
Le Homard Asperges vertes et morilles fraiches, Emulsion au safran		O					O					O		
Le Bar Fenouil confit et miroir aux agrumes				O			O					O		
Le Pigeon En deux cuissons, panier de printemps, jus aux abattis							O					O		
Le Ris de Veau Au beurre demi-sel, ragout de fèves et pois maraîchers au lard, Jus au poivre							O					O		
Le Charolais Filet, carottes étuvées, jus de viande							O					O		
La Cannette Au miel, duo d'asperges et carottes							O					O		
La Crêpe Façon Suzette, flambée devant vous	O						O					O		
Le Macaron Trilogie au caramel et chocolat							O					O		
Le Citron Revisité par Théo	O						O					O		
La Framboise Tartelette et crème de pistache	O						O					O		