

MENUS GROUPES

 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	 Crustacés et produits à base de crustacés	 Oeufs et produits à base d'oeufs	 Poissons et produits à base de poissons	 Arachides et produits à base d'arachide	 Soja et produits à base de soja	 Lait et produits à base de lait (y compris de lactosé)
 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) 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	 Lupin et produits à base de lupin	 Mollusques et produits à base de mollusques	 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

PRODUIT CONTENANT DES ALLERGÈNES

	 Céréales	 Graines de sésame	 Arachides	 Oeufs	 Lait	 Soja	 Moutarde	 Sulfites	 Crustacés	 Poissons	 Céleri	 Lupin
menu barcelone												
Poireaux confits, sauce Romesco & pickles d'oignons rouge, mizuna (végétarien)	O	O	O	O	N	O	N	N	N	N	N	N
Bavette de bœuf, jus de viande maison, pommes grenailles rôties & sauce chimichuri	O	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N
Panna cotta à la vanille de Madagascar, miel d'acacia et romarin	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Menu Brasília												
Ceviche Nikkei de bar, fruit de la passion & leche de tigre	O	N	N	N	N	O	N	N	N	O	O	N
Filet de veau mariné sauce anticuchera, pommes de terre grenaille & jus maison	O	N	N	O	O	N	N	O	N	N	O	N
Tiramisu du Patio	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Menu San Sebastián												
Tartare de bœuf au couteau, échalotes, pickles d'oignons rouges, jalapenos, jaune d'œuf et Ponzu	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N
Burrata, crème de légumes de saison (végétarien)	O	O	O	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Poulet fermier rôti, jus de volaille maison au romarin et citron vert, pommes de terre grenaille	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Gros Ravioli & crème de légumes de saison, pignons de pin (végétarien)	O	O	O	N	N	O	N	N	N	N	N	N
Sablé breton façon crumble et mousse au chocolat noir Barry 64% & tulle maison	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Panna cotta à la vanille de Madagascar, miel d'Acacia et romarin	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N
Menu Saint-Jean-de-Luz												
Tiradito de thon de méditerranée, vinaigrette au Ponzu	O	O	O	N	N	O	N	N	O	O	O	N
Carpaccio de bœuf de la Maison Axuria & condiments maison	N	N	N	N	N	N	O	N	N	N	N	N
Effiloché de joues de bœuf truffé, mille feuilles de pommes de terre, jus maison et pignons de pin	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Bar rôti, légumes de saison & beurre blanc au yuzu	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Assiette de fruits de saison	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Cheesecake citron vert	N	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Menu Napoléon												
Foie gras de canard des Landes, chutney & pain brioché toasté	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Saumon d'Ecosse gravelax, blini & crème fraîche	O	O	O	O	O	N	N	N	N	O	N	N
Suprême de pintade farcie à la truffe noire & chicorée sauvage	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
Bar sauvage de Bretagne à la plancha & légumes de saison (ex : romanesco, carottes, navet, radis, brocolis, choux-fleurs violets...)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	O	N	N
Forêt noire, crème chantilly maison & fruits confits de saison	N	N	N	O	O	N	N	N	N	N	N	N
Baba napolitain & crème Chantilly à l'italienne	O	O	O	O	O	N	N	N	N	N	N	N

O = traces présentes dans le plat

N = pas de présence dans le plat