

ALLERGENES A DECLARATION OBLIGATOIRE

* Ces informations ont notamment été établies à partir de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

* Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs et dans notre établissement.

* Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction de notre carte.

* Liste conforme au règlement 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et au décret 2015-447 du 17 avril 2015

Toute notre équipe est attentive à vos intolérances alimentaires, faites-nous part de vos allergies, certains plats peuvent être modifiés pour vous permettre de les découvrir.

restaurant CHEZ SERGE 90 rue Cottier 84200 CARPENTRAS Tel 04 90 63 21 24 Fax 04 90 60 30 71 Mise à jour le 06/03/2020	ALLERGENES PRESENTS DANS NOS MENUS													
	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Nos Entrées														
Jeunes poireaux fumés au foin crème mimolette affinée, noisettes torréfiées							<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
Gambas black tiger en pâte de kadaif et en tartare, bisque en gelée et émulsion au maïs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>									
Pied de cochon confit au soja et gingembre façon asiatique et salade croquante						<input checked="" type="checkbox"/>								
Pâté en croûte maison truffé, copeaux de truffes, salade de mâches truffée	<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
Nos Plats														
Petit épeautre de Sault bio au lait d'amande, artichauts épineux, oignons rouges	<input checked="" type="checkbox"/>													
Pavé de gigot d'agneau du Sud-Est cuit à basse température, coco blanc au jus d'agneau, sucrine et oignons nouveaux														
Dos de merlu de ligne en croûte d'amande, épinard juste tombé, cerfeuil tubéreux rôtis et fumet de poisson lié à la poutargue				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>						
Jarret de veau confit en habit vert, petit épeautre de Sault bio en risotto aux asperges vertes	<input checked="" type="checkbox"/>													
Pâtes bio semi-complètes aux truffes	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			
Omelette aux truffes			<input checked="" type="checkbox"/>								<input checked="" type="checkbox"/>			
Noix de St jacques et déclinaison de topinambours, jus de barde truffé		<input checked="" type="checkbox"/>									<input checked="" type="checkbox"/>			
Duo de cannellonis de veau braisé et de blettes crémees et truffées, émulsion de comté truffée	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			
LES DESSERTS														
Baba au agrumes, flambé minute au rhum	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>											
Tatin de pommes revisitée, mousse vanille, streusel noisettes	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>			
Créations gourmandes autour du chocolat et de la poire	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						
La sélection de fromage de la fromagerie Mercy							<input checked="" type="checkbox"/>							
Vacherin aux truffes			<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>			
La salade accompagnant le fromage									<input checked="" type="checkbox"/>					