Sèvres Saint-Germain
Hôtel

Notre Carte

Blanquette de veau 13.50€

*Ingrédients : Veau (France), carotte, champignon bouton, oignon grelot, fond blanc de volaille, riz, farine (**blé**), **crème**, citron, laurier, thym, sel, poivre*

Allergènes et intolérances : Présence de gluten et de lactose

Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue 13.50€

*Ingrédients : Saumon « Label Rouge » (Norvège), citron confit, riz long de Camargue, échalote, **vin blanc** (**sulfites**), **crème**, fond blanc de volaille, sel, poivre de Timut, huile d'olive.*

Allergènes et intolérances : Présence de lactose. Préparé avec du vin

Soupe du potager 9.50€

Ingrédients : Carotte, pomme de terre, poireau, courgette, cumin, sel, poivre, huile d'olive.

Allergènes et intolérances : N/A

Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym 9.50€

Ingrédients : Potimarron, miel d'acacia, thym, sel, poivre, huile d'olive.

Allergènes et intolérances : N/A