



house
seventeen
private
members
club

LUNCH DE LA SEMAINE

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 02 Octobre

Entrée



Menu



Crème de champignons de Paris, croûtons et
vierge de citron-balsamique

allergènes:

ou

Oeufs parfait en cocotte, mousse de choux fleurs

allergènes:

Plat



Cabillaud, écrasé de pommes de terre et vierge
citron-balsamique

allergènes:

ou

Magret de canard rôti, pulpe de patates douces
et oignons rouges

allergènes:

Dessert / Fromage



= plats végétariens. Service compris - Nos prix en euros sont nets TTC.

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales : a) blé ; b) seigle ; c) orge ; d) avoine ; e) épeautre ; f) kamut. **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 (huile, graisse). **Lait** et produits à base de lait (y compris de lactose, lactosérum). **Fruits à coques** : a) amandes ; b) noisettes ; c) noix ; d) noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland ; e) 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. **Anhydride sulfureux** et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2). **Lupin** et produits à base de lupin. **Mollusques** et produits à base de mollusques.