



10 Juillet 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Craquant de pomme Feuilleté de pommes, glace caramel au sel de Guérande

Croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Feuilleté aux girolles et foie gras Sauce aux morilles et asperges vertes

Feuilleté aux girolles et foie gras chaud Coulis de poivron jaune et sauce aux morilles

Feuilleté aux légumes de saison confits Servi avec des amandes, citron vert, gingembre, tamari

Fondant au chocolat, Crème anglaise, glace au pain d'épices

Le célèbre foie gras du Calife

Confiture d'échalotes à la graine de moutarde, tuile de pain d'épices, caramel de vinaigre balsamique

Le Paris cheesecake au citron

Biscuit spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et sorbet au citron

Moelleux au chocolat, Crème anglaise, glace vanille de Madagascar

Petit croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Ravioli Géant au pesto

Courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts, sauce napolitaine et pesto

Salade gourmande aux copeaux de foie gras Magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits, pignons, mesclun

Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Parmesan

Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Grana padano

Tarte Tatin caramélisée et son verre de Calvados Pommes, glace caramel au sel de Guérande, caramel laitier

Tiramisu traditionnel

Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Gambas grillées au gomasio Gambas, salade de courgette-mangue, sauce en filet de citron vert



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Craquant de pomme Feuilleté de pommes, glace caramel au sel de Guérande

Crème brûlée À la vanille, cannelle et gingembre

Croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Feuilleté aux girolles et foie gras Sauce aux morilles et asperges vertes

Feuilleté aux girolles et foie gras chaud Coulis de poivron jaune et sauce aux morilles

Feuilleté aux légumes de saison confits Servi avec des amandes, citron vert, gingembre, tamari

Filet de bar grillé et beurre blanc à l'estragon Riz sauvage et légumes de saison

Fondant au chocolat, Crème anglaise, glace au pain d'épices

Le fameux nougat glacé

Nougatine, coulis de framboise, caramel au gingembre

Le Paris cheesecake au citron

Biscuit spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et sorbet au citron

Moelleux au chocolat, Crème anglaise, glace vanille de Madagascar

Petit croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Ravioli Géant au pesto

Courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts, sauce napolitaine et pesto

Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Parmesan

Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Grana padano

Tarte Tatin caramélisée et son verre de Calvados Pommes, glace caramel au sel de Guérande, caramel laitier

Tiramisu exotique au coulis de fruits rouges

Tiramisu traditionnel

Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Carpaccio de saumon mariné Saumon mariné à l'aneth, huile d'olive aux herbes

Filet de bar grillé et beurre blanc à l'estragon Riz sauvage et légumes de saison

Gravlax de saumon du Chef

Filets de saumon salés et sucrés, aromatisés de baies, d'herbes, de betterave et d'agrumes

Tartare de saumon et ses paillettes d'algues Saumon, bouquet d'algues, huile d'olive, citron vert, aneth

Turbot rôti au beurre d'orange Turbot, beurre d'orange, riz sauvage, ratatouille



Soja

Soja et produits à base de soja

Gambas grillées au gomasio Gambas, salade de courgette-mangue, sauce en filet de citron vert



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de fromages affinés

Craquant de pomme Feuilleté de pommes, glace caramel au sel de Guérande

Crème brûlée À la vanille, cannelle et gingembre

Croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Duo de glaces

Feuilleté aux girolles et foie gras Sauce aux morilles et asperges vertes

Fondant au chocolat, Crème anglaise, glace au pain d'épices

Gravlax de saumon du Chef

Filets de saumon salés et sucrés, aromatisés de baies, d'herbes, de betterave et d'agrumes

Le fameux nougat glacé

Nougatine, coulis de framboise, caramel au gingembre

Le Paris cheesecake au citron

Biscuit spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et sorbet au citron

Moelleux au chocolat, Crème anglaise, glace vanille de Madagascar

Petit croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Ravioli Géant au pesto

Courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts, sauce napolitaine et pesto

Sauté de légumes à la citronnelle et au lait de coco

Légumes sautés à la citronnelle, champignons shiitake, tofu, lait de coco, quinoa à la coriandre

Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Grana padano

Tarte Tatin caramélisée et son verre de Calvados Pommes, glace caramel au sel de Guérande, caramel laitier

Tiramisu exotique au coulis de fruits rouges

Tiramisu traditionnel

Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir

Turbot rôti au beurre d'orange Turbot, beurre d'orange, riz sauvage, ratatouille



Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix

Feuilleté aux légumes de saison confits Servi avec des amandes, citron vert, gingembre, tamari

Petite salade gourmande aux copeaux de foie gras magret de canard fumé, foie gras, pignons, mesclun

Salade Ayurvédique Avocat, mangue, noix, gingembre, roquette, chutney aux mangues

Salade gourmande aux copeaux de foie gras Magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits, pignons, mesclun

Tiramisu traditionnel

Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Gambas grillées au gomasio Gambas, salade de courgette-mangue, sauce en filet de citron vert