



13 Décembre 2017

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

Artichaut et champignons de saison salade de mâche à l'huile de noix, cromesquis de pied de veau

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) truite de Méreville façon gravlax, terrine de canard, artichauts, velouté de potiron, pommes rattes et olives

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar

Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces

Soupe de mangues au basilic, citron vert sorbet, sacristain

Tarte aux fruits de saison

Velouté de potimarron et moules de bouchot, pain de campagne grillé en persillade



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Demi homard et salade de lentilles béluga de la Brie, vinaigrette de Xerès

Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax œuf bio poché

Mousse au chocolat guanaja, tuile aux noisettes

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar

Tarte aux fruits de saison

Vacherin glacé aux poires Williams, caramel au beurre salé



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) truite de Méreville façon gravlax, terrine de canard, artichauts,
velouté de potiron, pommes rattes et olives

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Dos de saumon bio d'Irlande saisi sur plancha, coulis de cresson de fontaine, salsifis rissolés

Jeunes poireaux tièdes, truite de Méreville façon gravlax œuf bio poché

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Mousse au chocolat guanaja, tuile aux noisettes

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria

Tarte aux fruits de saison

Vacherin glacé aux poires Williams, caramel au beurre salé



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

Artichaut et champignons de saison salade de mâche à l'huile de noix, cromesquis de pied de veau

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta myrtilles

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Artichaut et champignons de saison salade de mâche à l'huile de noix, cromesquis de pied de veau



Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "

Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " dites papillon

Velouté de potimarron et moules de bouchot, pain de campagne grillé en persillade