



18 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

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) fondue de tomates, mousseline de patates douces

Café / Thé Gourmand financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

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

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

Homard européen entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios

Magret de canard français rôti aux pêches, épinards frais *, jus au cassis de Dijon

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

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

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

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

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)

Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Demi homard européen en cressonnière de la maison Beausse tomates ananas de Provence

Homard européen entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café / Thé Gourmand financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

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

Framboises tout simplement

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

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

Magret de canard français rôti aux pêches, épinards frais *, jus au cassis de Dijon

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Noisettes de lapin français farcies, ricotta et basilic, coulis de carottes Bio, pois gourmands

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

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

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)

Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)

Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)

Velouté d'asperges blanches, oeuf bio mollet, julienne de coppa

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio

Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie

Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette

Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti, beurre blanc, oeufs de saumon, tombée d'épinards de l'Essonne



Soja

Soja et produits à base de soja

Tataki de filet de boeuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Café / Thé Gourmand financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, fraises, coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Emincé de filet de bœuf, pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano
roquette sauvage *

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

Fraises " gariguettes " généreusement servies (180g) onctueuse glace vanille

Framboises tout simplement

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-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

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Homard européen entier (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios

Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute

Melon charentais, burrata des Pouilles huile d'olive Kalios, basilic

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

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

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Noisettes de lapin français farcies, ricotta et basilic, coulis de carottes Bio, pois gourmands

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

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

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie

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

Tronçon de turbot de Noirmoutier rôti, beurre blanc, oeufs de saumon, tombée d'épinards de l'Essonne

Velouté d'asperges blanches, oeuf bio mollet, julienne de coppa

Velouté d'asperges vertes, fèves, roquette, œuf poché bio

Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta



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

Café / Thé Gourmand financier, soupe de pêches à la verveine, pannacotta aux fruits rouges

Carpaccio de tomates de Provence, avec une burratina des Pouilles (environ 120g) + 6.50 €
(noire de Crimée, ananas, cœur de bœuf), olives taggiasches, pignons de pin, vinaigre de framboises

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

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

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

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

Pavé de coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou, tomate de Provence rôtie



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Friture d'encornets "petit bateau", sauce tartare (selon arrivage)

Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Tataki de filet de bœuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *



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) fondue de tomates, mousseline de patates douces



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 "
Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)

Poulpe et pommes de terre rattes tièdes, cive, piment d'Espelette, huile d'olive Kalios

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "

Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " (dîtes papillon)