



22 Août 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

Blanquette de veau à l'ancienne étuvée de petits légumes

Café gourmand

Crêpes Suzette au Grand Marnier supp 3€

Crumble pomme et rhubarbe, glace noisette

Diplomate aux fruits rouges

Feuilleté de moules, coques et crevettes, sauce vin blanc épinards et champignons de Paris

Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier 2 boules: chocolat, caramel, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis

Lasagne de légumes à la crème de parmesan tomate, épinards et blettes

Marinière de bar et palourdes aux linguine

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Navarin d'agneau printanier

Pain perdu aux pommes caramélisées, crème anglaise

Tarte alsacienne rhubarbe

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Trifle chocolat et cerises, mousse mascarpone



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Fraîcheur de homard européen (un demi homard) supp 8€ melon charentais et vinaigrette aux agrumes

Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€ cocotte de légumes au pistou d'estragon

Marinière de bar et palourdes aux linguine

Navarin de homard européen supp 15€ girolles et petits légumes

Pavé d'esturgeon rôti, sauce champignons écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pavé de lieu à la plancha, jus d'herbes piquillos et fèves



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Café gourmand

Crème brûlée au café, tuile aux amandes

Crêpes Suzette au Grand Marnier supp 3€

Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier 2 boules: chocolat, caramel, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis

Île flottante au coulis de fruits rouges

Île flottante au coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Pain perdu aux pommes caramélisées, crème anglaise

Pruneaux à l'Armagnac et glace vanille

Sabayon glacé mandarine Napoléon aux framboises

Sabayon glacé mandarine Napoléon aux framboises

Tarte alsacienne rhubarbe

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Tête de veau sauce gribiche et petits légumes

Trifle chocolat et cerises, mousse mascarpone



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Aile de raie bouclée aux câpres et piment doux épinards frais et côtes de blette

Brandade froide de lieu, crème de piperade et fèves

Brandade froide de lieu, crème de piperade et fèves

Cabillaud cuit vapeur sauce pistou fricassée de légumes en persillade

Cabillaud cuit vapeur sauce pistou fricassée de légumes en persillade

Dorade royale rôtie entière, sauce vierge fondue de poireaux

Dos de carrelet rôti, beurre blanc poêlée de sucrine et girolles

Dos de carrelet rôti, beurre blanc poêlée de sucrine et girolles

Escabèche de sardines fraîches et encornets aux légumes carotte, poivron, fenouil, vinaigre de Xérès

Filet de daurade royale poêlé, sauce vierge aubergine en persillade

Filet de rascasse à la plancha haricots cocos plats à l'ail des ours

Filet de rascasse à la plancha, beurre blanc étuvée de petits légumes

Filets de maquereau juste saisis, pommes grenaille huile d'olive, jus de citron et coriandre

Haddock cuit vapeur, beurre blanc étuvée de petits légumes

Haddock cuit vapeur, beurre blanc étuvée de petits légumes

Marinière de bar et palourdes aux linguine

Merlan de ligne meunière, beurre fondu citronné tombée d'épinards frais et champignons de Paris

Merlan de ligne meunière, beurre fondu citronné tombée d'épinards frais et champignons de Paris

Pavé d'esturgeon rôti, sauce champignons écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pavé de julienne rôti, sauce bonne femme étuvée de petits légumes

Pavé de lieu à la plancha, jus d'herbes piquillos et fèves

Steak d'espadon à la plancha, sauce vierge fricassée de courgettes, cocos plats, brocolis et carottes

Steak d'espadon à la plancha, sauce vierge fricassée de courgettes, cocos plats, brocolis et carottes

Tartare de daurade et légumes à la coriandre et citron concombre, poivron et fenouil



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assortiment de fromages affinés

Blanquette de veau à l'ancienne étuvée de petits légumes

Café gourmand

Carré d'agneau en persillade gratin dauphinois

Chaud-froid d'abricots, glace au lait d'amandes

Côte de Bœuf Angus, 1 kilo pour 2 supp 20€ écrasé de pommes de terre au reblochon et jus de viande

Crème brûlée au café, tuile aux amandes

Crêpes Suzette au Grand Marnier supp 3€

Crumble pomme et rhubarbe, glace noisette

Diplomate aux fruits rouges

Feuilleté de moules, coques et crevettes, sauce vin blanc épinards et champignons de Paris

Filet de rascasse à la plancha, beurre blanc étuvée de petits légumes

Fontainebleau aux fraises de Carpentras

Fontainebleau aux fraises de Carpentras

Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier 2 boules: chocolat, caramel, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis

Haddock cuit vapeur, beurre blanc étuvée de petits légumes

Haddock cuit vapeur, beurre blanc étuvée de petits légumes

Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€ cocotte de légumes au pistou d'estragon

Lasagne de légumes à la crème de parmesan tomate, épinards et blettes

Lasagne de légumes à la crème de parmesan tomate, épinards et blettes

Merlan de ligne meunière, beurre fondu citronné tombée d'épinards frais et champignons de Paris

Merlan de ligne meunière, beurre fondu citronné tombée d'épinards frais et champignons de Paris

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Mousse au chocolat Frézet, arlette croustillante

Navarin d'agneau printanier

Navarin de homard européen supp 15€ girolles et petits légumes

Noix de St-Jacques poêlées, beurre blanc (5p) supp 5€ mousseline de céleri

Pain perdu aux pommes caramélisées, crème anglaise

Pavé d'esturgeon rôti, sauce champignons écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Pavé de julienne rôti, sauce bonne femme étuvée de petits légumes

Pomme rôtie aux épices, quenelle de crème double

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Pruneaux à l'Armagnac et glace vanille

Risotto de poulpe, tomates et épices douces

Risotto de poulpe, tomates et épices douces

Roulé de veau croustillant au jambon et bleu d'Auvergne carottes à la crème

Tarte alsacienne rhubarbe

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Trifle chocolat et cerises, mousse mascarpone



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 gourmand

Crème brûlée au café, tuile aux amandes

Crumble pomme et rhubarbe, glace noisette

Glaces et sorbets Pédone, Maître artisan glacier 2 boules: chocolat, caramel, vanille, café, noisette, poire, framboise et cassis

Homard européen du vivier flambé au Cognac supp 15€ cocotte de légumes au pistou d'estragon

Île flottante au coulis de fruits rouges

Île flottante au coulis de fruits rouges

Tarte fine aux pommes, glace vanille



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Navarin d'agneau printanier

Noix de St-Jacques poêlées, beurre blanc (5p) supp 5€ mousseline de céleri

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Tête de veau sauce gribiche et petits légumes



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Carré de porcelet rôti à la moutarde fricassée de petits légumes

Fricassée de rognons de veau, sauce vin rouge côtes de blettes et champignons de Paris

Tête de veau sauce gribiche et petits légumes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

6 Huîtres fines de claire n°2 Marennes Oléron pour 9 Huîtres supp 5€

6 Huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Escabèche de sardines fraîches et encornets aux légumes carotte, poivron, fenouil, vinaigre de Xérès

Feuilleté de moules, coques et crevettes, sauce vin blanc épinards et champignons de Paris

Noix de St-Jacques poêlées, beurre blanc (5p) supp 5€ mousseline de céleri

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Potage bilibi froid aux moules de bouchot brunoise de céleri et carotte

Risotto de poulpe, tomates et épices douces

Risotto de poulpe, tomates et épices douces