



1 Juin 2018

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


































































**À Partager**

Instant partage

<b>Beaux morceaux de tomates à l'ancienne</b> Guacamole et chips de maïs											
<b>Duo Ibérique &amp; ses condiments</b> jambon & chorizo Pata Negra											
<b>L'Éclair</b> Au beurre salé et éclat de caramel											
<b>L'Omelette Norvégienne</b> À la vanille bourbon et framboise, flambée au Grand Marnier											
<b>La Boule de "mouss choc"</b> Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes											
<b>La Cocotte de la Mer</b> Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille											
<b>La Côte de Bœuf</b> Bœuf, né, élevé, abattu : France, Pommes grenailles, champignons eryngii Os à moelle, sauce au poivre vert											
<b>La Fraise</b> Fraise au naturel, coulis sablé fleur d'oranger, crème vanillée, Chantilly et sorbet fraise											
<b>Le Camembert de Normandie,</b> Salade verte											
<b>Le foie gras de canard cuit au naturel</b> Pomme, poire et oignon caramélisés											
<b>Le Homard cuisiné aux graines de chia</b> Risotto de quinoa aux champignons de Paris et crème de Parmesan											
<b>Le melon en soupe</b> Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin											
<b>Les Coquillettes,</b> Jambon, truffe et Parmesan											

## Les Entrées

### Les Entrées


<b>Beaux morceaux de tomates à l'ancienne</b> Guacamole et chips de maïs	         
<b>Buddha bowl au quinoa</b> Pâte de riz, fèves, carottes, tomates en couleur, pois chiche, betterave Chioggia et guacamole	         
<b>Ceviche de saumon</b> Mangue, avocat et fenouil croquant	         
<b>L'Asperge verte en velouté</b> Burrata di Bufala et copeaux de jambon Pata Negra	         
<b>Le Caviar (30g),</b> Caviar Fouquet's & ses condiments	          
<b>Le Melon en soupe</b> Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin	         
<b>Le petit pois cuit et cru en velouté froid</b> Huile de noisette, saumon "Bradán roast" mi cuit au sésame à l'argile	         

### Entrée

<b>Tout végétal</b> 45 kcal - Peu calorique et riche en fibres Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote Vinaigre de citron et blé noir	         
--	--

## Les Plats

### Les Poissons

<b>La Cocotte de la Mer</b> Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille	          
<b>La Sole Belle Epoque à la grenobloise</b> Purée et légumes de saison	         
<b>Le Bar</b> Caviar d'aubergine au black curry, quinoa et chou-fleur façon risotto	          
<b>Le Cabillaud en dim sum</b> Feuilles de Nori, riz vénéré, mini carottes et sauce soja	         
<b>Le Pavé de saumon</b> Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, Écrasé de patate douce, carottes fanes à la coriandre et sauce vierge	         
<b>Le Turbot</b> Le dos braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère, risotto de quinoa et graines de Kasha	          



### Les Viandes

<b>La noix d'entrecôte de 300g</b> Né, élevé, abattu : Argentine - pommes de terre grenaille	         
<b>La Souris d'agneau fondante au raz el hanout</b> Pois chiche et semoule aux courgettes croquantes	         
<b>Le Burger</b> "Normandy" au camembert, pommes frites	         
<b>Le Filet de Bœuf "Wagyu"</b> Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe	         
<b>Le Tartare Belle Époque</b> Bœuf, né, élevé, abattu : France - condiments, pommes frites	          
<b>Le Tartare Belle Epoque à la truffe</b> Bœuf, né élevé, abattu : France - condiments, pommes frites	         

### Les Pâtes

<b>Les Coquillettes</b> Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan	         
<b>Pâtes de collection Malloreddus aux coques "vongole"</b> Sauce à l'arrabiata	          
<b>Risotto de quinoa veggio au tofu</b> Champignons de Paris	         

### Plat

<b>Langoustines et asperges</b> 141 kcal - Riche en protéines maigres et fibres Langoustines et asperges poêlées Bisque de curry jaune, épinards et Enoki	          
---	--

## Les Desserts

### Les Fromages de Normandie

#### Les Fromages Normands,

Pont l'Evêque , Livarot, Coeur de Neufchâtel, Camembert, salade verte  
Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette



### Les Desserts

#### L'Aquarium

À la framboise et crumble de pistache de Sicile,  
meringue, émulsion de crème vanillé



#### La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes



#### Le Citron Cheese cake au citron et sésame wasabi



#### Le Mont Blanc exotique

Émulsion passion-banane, brunoise, billes de mangue,  
Mascarpone vanillé et meringue



#### Le Thé ou Café gourmand,

Tarte tatin, sucette chocolat, kouign amann, canelé, crème vanillée



#### Les Glaces et Sorbets par le Maître glacier Geronimi, (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache  
Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis



### Dessert

#### Fraises et rhubarbe 231 kcal - Fraîcheur et légèreté

Panacotta vanille, compotée de framboise- rhubarbe  
Tartare de fraise et jus de betterave, crumble aux flocons d'avoine



### Vins & Champagnes

#### Vins & Champagnes

