



23 Mai 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

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
- Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Filet de rascasse cuit Plancha brandade de fenouil, tapenade d'olives
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" glace à la barbe à papa
- Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan
- Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses
- Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
- Terrine de foie gras de canard (Maison Tradition et Gourmandises) chutney de figues, petite brioche dorée
- Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche
Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
Caviar d'aubergines à la provençale œuf poché
Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée sauce Béarnaise
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Farandole de douceurs
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
Magret de canard poêlé crème de châtaignes, clafoutis de champignons
Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" glace à la barbe à papa
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
Glaces : vanille, café, chocolat, barbe à papa
Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades
Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur

Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais

Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais

Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Filet de rascasse cuit Plancha brandade de fenouil, tapenade d'olives

Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg

Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)

Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
Cocotte de Saint-pierre rôtie sous sa croûte aux senteurs des sous-bois et panais
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
Demi-baron de lapin au citron vert boulgour fondant aux épices
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha mousseline de chou-fleur
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de douceurs
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
Magret de canard poêlé crème de châtaignes, clafoutis de champignons
Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" glace à la barbe à papa
Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
Glaces : vanille, café, chocolat, barbe à papa
Panna cotta à la vanille de Madagascar coulis de fruits exotiques
Paraillade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses
Profiteroles tièdes aux poires sauce au foie gras de canard
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

- Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Belle tête de veau pommes vapeur sauce ravigote
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
Brie de Meaux affiné par « Maître Anthès » et panaché de salades
Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
Demi-tourteau du vivier (froid) mayonnaise
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Petit Cabecou rôti salade de jeunes pousses
Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche
Salade Landaise aux gésiers confits et magret de canard fumé
Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades
Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



Sulfites

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

Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Farandole de bulots et sa rouille de Provence
Huîtres fines de Claires N° 4 les six
Huîtres fines de Claires N° 4 les six
Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six
Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six
Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan