



27 Mai 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

- 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
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Compotée de légumes de provence au pistou Oeuf poché et tapenade
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Croustade de Daurade Royale rôtie poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes
- Croustillant de Saint-Pierre rôti aux senteurs des sous-bois
- Croustilles de tomates et Mozzarella rôties au pistou, panaché de salades
- 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
- 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 au caramel salé
- Pavé de morue cuit plancha, jus à la tapenade Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette
- Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés
- Souris d'agneau confite aux senteurs des Garrigues écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
- Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
- 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

- 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 aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés
 - Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
 - Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche
 - Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



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
- Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée sauce Béarnaise
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Compotée de légumes de provence au pistou Oeuf poché et tapenade
- Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar quenelle de Nutella
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- 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
- Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » glace au caramel salé
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
- Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
- Glaces : vanille, café, caramel salé
- Petite cocotte d'œufs de poule pochés en meurette
- Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades
- Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
- Vacherin vanille framboises meringue fondante, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly
- Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Aile de Raie pochée, beurre Nantais au câpres Pommes vapeur
Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
Croustade de Daurade Royale rôtie poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes
Croustillant de Saint-Pierre rôti aux senteurs des sous-bois
Entrée + Plat + Dessert
Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
Paraillade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
Pavé de morue cuit plancha, jus à la tapenade Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Aile de Raie pochée, beurre Nantais au câpres Pommes vapeur
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
Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
Coupe de fraise Melba du Laumière glace vanille, fraises, coulis de framboises, Chantilly
Crème brûlée à la vanille de Madagascar quenelle de Nutella
Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
Croustillant de Saint-Pierre rôti aux senteurs des sous-bois
Dos de saumon de Norvège cuit Plancha écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives
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
Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
Moelleux tiède au chocolat « Valrhona » glace au caramel salé
Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
Sorbets : framboise, citron, fruits de la passion, pomme verte, cassis
Glaces : vanille, café, caramel salé
Paraillade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
Tatin de tomates confites au basilic quenelle de chèvre frais
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
Vacherin vanille framboises meringue fondante, 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

Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades

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

Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

Salade fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Steak tartare (préparé par nos soins) frites maison, panaché de salades

Verrine de chair de crabe et avocat aux herbes salade roquette



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Cocotte de moules marinières au Riesling frites maison

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 spéciales Gillardeau N°2 les six