



11 Juillet 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
- Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- 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
- 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
- Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème
- Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
- 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
- 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
- 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 mayonnaise
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc
- 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  
Croustade de Daurade Royale rôtie poêlée de tomates fraîches au basilic, pointes d'asperges vertes  
Entrée + Plat + Dessert  
Entrée + Plat ou Plat + Dessert  
Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème  
Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg  
Paraillade 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

Aile de Raie pochée, beurre Nantais au câpres Pommes vapeur  
Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)  
Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises  
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  
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  
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  
Filets de carrelet meunière fondue de poireaux à la crème  
Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc  
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



## 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

Gaspacho de fruits rouges aux épices glace au fromage blanc



## 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

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots mayonnaise

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six