



11 Octobre 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

Croustillant de chèvre au miel et tomates séchées
Croustilles d'escargots (x6) en persillade
Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef
Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos
Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée
Pain perdu de foie gras et magret de canard
Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue
Pimientos de piquillos au chèvre frais pignons torréfiés
Ris et rognons de veau à la crème de morilles
Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée
Tataki de thon germon aux deux sésames



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Bar entier farci à la manière du chef



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs
assiette végétarienne
Champignons à la crème et œuf poché
Croustillant de chèvre au miel et tomates séchées
Croustilles d'escargots (x6) en persillade
Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée
Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille
Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie
Pain perdu de foie gras et magret de canard
Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue
Pimientos de piquillos au chèvre frais pignons torréfiés
Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches
Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée
Trio de sorbet et glace artisanal



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bar entier farci à la manière du chef

Tataki de thon germon aux deux sésames



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose
assiette végétarienne

Champignons à la crème et œuf poché

Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef

Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie

Pain perdu de foie gras et magret de canard

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Pimientos de piquillos au chèvre frais pignons torrifiés

Ris et rognons de veau à la crème de morilles

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée

Trio de fromage affiné

Trio de sorbet et glace artisanal

Velouté de légumes anciens



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

assiette végétarienne

carré d'agneau en croûte d'épices

Champignons à la crème et œuf poché

Croustillant de chèvre au miel et tomates séchées

Croustilles d'escargots (x6) en persillade

Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef

Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos

Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie

Pain perdu de foie gras et magret de canard

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Ris et rognons de veau à la crème de morilles

Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée

Tataki de thon germon aux deux sésames

Trio de fromage affiné

Trio de sorbet et glace artisanal

Velouté de légumes anciens



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde
Entrecôte épaisse avec son os à moelle, frites et salade



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Tataki de thon germon aux deux sésames



Lupin

Lupin et produits à base de lupin
carré d'agneau en croûte d'épices



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques
Bar entier farci à la manière du chef
Tataki de thon germon aux deux sésames