



12 Août 2018

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



Gluten



Crustacés



Œufs



Poissons



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



Sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques

Les Entrées

Les Entrées

La langoustine Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail														
Le foie gras de canard En lobe, cuit à l'Espelette, chutney d'abricot et romarin, briochette toastée														
Le melon En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone														
Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise														
Les cuisses de grenouille Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux														
Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle														

Entrée

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés														
Tomate Ananas Passion pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées 99 kcal - Peu calorique, riche en protéines et en fibres														

Les Plats

Les Plats

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise														
L'agneau En jarret confit, cocos paimpolais à la tomate et gingembre mousseline de brocolis														
La raie Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise														
Le bar Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic														
Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc														
Le suprême de volaille Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry														
Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites														

Plat

Côte de veau rôtie

brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine



Le saumon Bio grillé

épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D



Les Desserts

Les Desserts

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée



Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise



Soupe de fruits rouges et panna cotta à la vanille



Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



Fromages

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney



Dessert

Tarte aux figues

sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage blanc, figues rôties

175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux



Les Vins

Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

