



21 Juin 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

Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes

Crème fondante fraise et verveine Coque en chocolat noir, sirop d'agrumes et fruits rouges

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

Le bar Doré sur la peau, mousseline de patate douce et carottes

Le foie gras de canard Cœur aux poires, chutney, réduction de pommes et briochette

Le pavé de saumon Grillé, tagliatelles aux épinards, tomates, basilic et parmesan

Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les crêpes au beurre d'Isigny, flambées au calvados

Les escargots de Trouville-sur-Mer Au beurre d'ail, tartare de courgette et crème de camembert au curry

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote

45 kcal - peu calorique et riche en fibres



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les crêpes au beurre d'Isigny, flambées au calvados

Les escargots de Trouville-sur-Mer Au beurre d'ail, tartare de courgette et crème de camembert au curry

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

Le bar Doré sur la peau, mousseline de patate douce et carottes

Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le pavé de saumon Grillé, tagliatelles aux épinards, tomates, basilic et parmesan

Le saumon En tartare, mariné au citron et à l'aneth, avocat et pamplemousse

Le thon En carpaccio, fine ratatouille provençale et sauce Asie

Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le bar Doré sur la peau, mousseline de patate douce et carottes

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres



Soja

Soja et produits à base de soja

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes

Crème fondante fraise et verveine Coque en chocolat noir, sirop d'agrumes et fruits rouges

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le bar Doré sur la peau, mousseline de patate douce et carottes

Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le foie gras de canard Cœur aux poires, chutney, réduction de pommes et briochette

Le magret de canard Mousseline d'artichauts, pommes grenailles et sauce bigarade

Le pavé de saumon Grillé, tagliatelles aux épinards, tomates, basilic et parmesan

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les crêpes au beurre d'Isigny, flambées au calvados

Les escargots de Trouville-sur-Mer Au beurre d'ail, tartare de courgette et crème de camembert au curry

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres



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

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée
Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde
Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Tout végétal Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote
45 kcal - peu calorique et riche en fibres



Sulfites

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

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine
Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes
L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise
Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc
Le foie gras de canard Cœur aux poires, chutney, réduction de pommes et briochette
Le mignon de porc Filet mignon de porc au cidre, pommes fondantes et champignons
Les crêpes au beurre d'Isigny, flambées au calvados
Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle
Vins & Champagnes



Lupin

Lupin et produits à base de lupin
Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney
Crème brûlée à la vanille et son financier aux amandes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques
Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés
Les escargots de Trouville-sur-Mer Au beurre d'ail, tartare de courgette et crème de camembert au curry
Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle