



22 Juin 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

Crumble abricots pêches et romarin

Crumble abricots pêches et romarin

Entrecôte de bœuf poêlée sauce au poivre

Fondant chocolat caramel à commander en début de repas, en supp. verre de Maury « Vintage 2012 » 8cl 8€

Gaspacho de légumes andalous niçoise, toast de tapenade d'olives noires

Légumes croquants sauce anchoïade jeunes pousses

Mille-feuille crème légère rhum, vanille

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé café double, avec lait

Tartelette melon fraise crème légère au basilic



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Blanc manger aux écrevisses sucrine, sauce vierge

Gambas aux pêches et rosé de Provence niçoise



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Asperges blanches servies tièdes, truffe blanche d'été œuf poché, vinaigrette aux herbes fraîches

Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan glace vanille

Crème brûlée à la mélisse

Fondant chocolat caramel à commander en début de repas, en supp. verre de Maury « Vintage 2012 » 8cl 8€

Légumes croquants sauce anchoïade jeunes pousses

Mille-feuille crème légère rhum, vanille

Petits desserts gourmands accompagnés d'un café

Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé café double, avec lait

Poêlée d'abricots miel et romarin vanille givrée

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, pralin, café, fraise, citron, ylang ylang

Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins jeunes pousses vinaigrées, pommes de terre grenaille

Tartelette melon fraise crème légère au basilic

Vacherin glacé au pralin



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Aiguillettes de bar à la plancha, pistou à l'ail des ours poêlée de courgettes
Dos de cabillaud rôti, caramel de citron taboulé de petit épeautre
Dos de cabillaud rôti, pistou à l'ail des ours barigoule d'artichauts
Duo de tartare, mayonnaise à l'avocat saumon 'bio' et dorade Royale
Filet de rascasse à la plancha, tapenade d'olives noires piperade
Légumes croquants sauce anchoïade jeunes pousses
Steak d'espadon à la plancha, poivre de Timut Wok de légumes



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins jeunes pousses vinaigrées, pommes de terre grenaille



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Blanc manger aux écrevisses sucrine, sauce vierge
Cerises rafraîchies au vin rouge, poivre de séchuan glace vanille
Crème brûlée à la mélisse
Crumble abricots pêches et romarin
Crumble abricots pêches et romarin
Entrecôte de bœuf poêlée sauce au poivre
Mille-feuille crème légère rhum, vanille
Petits desserts gourmands accompagnés d'un café
Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé café double, avec lait
Poêlée d'abricots miel et romarin vanille givrée
Risotto crémeux au parmesan, truffe blanche d'été fèves et asperges
Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, pralin, café, fraise, citron, ylang ylang
Tartelette melon fraise crème légère au basilic
Vacherin glacé au pralin



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

Sorbets et glaces (maître artisan glacier) Vanille, chocolat, pralin, café, fraise, citron, ylang ylang
Vacherin glacé au pralin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Gaspacho de légumes andalous niçoise, toast de tapenade d'olives noires
Gaspacho de légumes Andalous tapenade d'olives noires



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Tartare de boeuf Charolais préparé par nos soins jeunes pousses vinaigrées, pommes de terre grenaille



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Poêlée d'encornets et poivrons confits jeunes pousses d'épinards