



25 Mai 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

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet framboise de la maison Pédone

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, crème brûlée, Citron, Framboise, Praline Rose

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons rouge cassis et Brioche toasté

Terrine de veau au cédrat, pickles de radis



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Dos de cabillaud Skrei en aioli, bulots et légumes de printemps

Gambas rôties à la plancha, Asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés

Gambas rôties à la plancha, asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés (comme une entrée)

Tronçon de Turbot rôti, marinère de palourdes au Riesling, conchiglie farcies saumon et légumes



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Cheese Cake au Chocolat Blanc et fraise

Clafoutis Rhubarbe, glace praline rose

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, crème brûlée, Citron, Framboise, Praline Rose

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Céviche de thon rouge, patate douce et maïs soufflés

Dos de cabillaud Skrei en aioli, bulots et légumes de printemps

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Tronçon de Turbot rôti, marinière de palourdes au Riesling, conchiglie farcies saumon et légumes



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet framboise de la maison Pédone



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

Cheese Cake au Chocolat Blanc et fraise

Clafoutis Rhubarbe, glace praline rose

Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet framboise de la maison Pédone

Duo de Cantal entre deux et Saint-Maure, salade mée

Filet de bœuf Simmental façon Rossini, asperges blanches des Landes, sauce girolles

Gambas rôties à la plancha, asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés (comme une entrée)

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, crème brûlée, Citron, Framboise, Praline Rose

Gratin de fraises de Carpentras, au champagne glace vanille de la Maison Pédone

Pavé de veau Français doré au sautoir, crème de chorizo et purée de pomme de terre de la Ferme du bourg

Plat du jour: Tartare de Boeuf au piment d'Espelette, salade de roquette, fenouil et parmesan

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,

Risotto Carnaroli aux épinards, petits légumes croquants et scamorza fumé

Salade d'Asperges, Oeuf bio poché

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons rouge cassis et Brioche toasté

Tronçon de Turbot rôti, marinière de palourdes au Riesling, conchiglie farcies saumon et légumes



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

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, crème brûlée, Citron, Framboise, Praline Rose

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille



Céleri

Céleri et produits à base de céleri
Terrine de veau au cédrat, pickles de radis



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade
Risotto Carnaroli aux épinards, petits légumes croquants et scramoza fumé
Terrine de veau au cédrat, pickles de radis



Sulfites

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

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

■ Bourgogne, Irancy, Côte du Moutier Colinot 2014

Limon Marguery (Limoncello & Martini)

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,

■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques
Dos de cabillaud Skrei en aïoli, bulots et légumes de printemps
Gambas rôties à la plancha, Asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade