



17 Mars 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  
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame  
Coulant au caramel beurre salé sorbet framboise de la maison Pédone  
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, pommes grenailles rissolées  
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier  
Vanille, Nougat, litchi, Citron, Framboise, Poire  
Gratin de fruits et biscuit dacquoise, sabayon au champagne, sorbet framboise  
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar  
Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio  
Plat du jour: Kakos lentilles Belluga, jus de veau corsé  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasé de pommes de terre aux herbes et huile d'olive  
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille  
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,  
Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis  
Velouté de châtaigne, crème légère



### Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés  
Choucroute de poissons Petit Marguery ( Saumon, Haddock, Lieu )  
Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil  
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, velouté de châtaignes et crème fouettée  
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, risotto aux petits légumes croquants  
Velouté de châtaigne, crème légère



### Œufs

Œufs et produits à base d'œufs  
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier  
Vanille, Nougat, litchi, Citron, Framboise, Poire  
Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Œuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec iberico de Bellota, mouillette



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame  
Choucroute de poissons Petit Marguery ( Saumon, Haddock, Lieu )  
Cotriade façon Petit Marguery (Cabillaud, Saumon,Haddock) pommes vapeur  
Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil  
Pavé de Lieu rôti, mogettes de Vendée en cassolette  
Pavé de Saumon beurrée de choux vert jus de veau tomate  
Plat du jour: Kakos lentilles Belluga, jus de veau corsé  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade  
Quenelles de brochet et coulis d'étrilles, riz sauvage  
Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, saumon fumé du "Moulin du Couvent"



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite  
Blanquette de veau à l'ancienne, carottes des sables et pommes vapeur  
Cantal entre deux, salade de mâche, chutney fruits secs  
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame  
Choucroute de poissons Petit Marguery ( Saumon, Haddock, Lieu )  
Cotriade façon Petit Marguery (Cabillaud, Saumon,Haddock) pommes vapeur  
Croustillant de Saint Marcelin primeur, mesclun de salades  
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, pommes grenailles rissolées  
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier  
Vanille, Nougat, litchi, Citron, Framboise, Poire  
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar  
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, velouté de châtaignes et crème fouettée  
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, risotto aux petits légumes croquants  
Pavé de Lieu rôti, mogettes de Vendée en cassolette  
Pavé de Saumon beurrée de choux vert jus de veau tomate  
Plat du jour: Kakos lentilles Belluga, jus de veau corsé  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasé de pommes de terre aux herbes et huile d'olive  
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille  
Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,  
Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Terrine de boudin noir et chutney d'oignons au cassis, bouquet de mâche à l'huile de noix  
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis  
Velouté de châtaigne, crème légère  
Œuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec iberico de Bellota, mouillette



## 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, Nougat, litchi, Citron, Framboise, Poire

Gratin de fruits et biscuit dacquoise, sabayon au champagne, sorbet framboise  
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, saumon fumé du "Moulin du Couvent"



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Croustillant de Saint Marcelin primeur, mesclun de salades  
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade



## 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

Blanquette de veau à l'ancienne, carottes des sables et pommes vapeur

Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame

Choucroute de poissons Petit Marguery ( Saumon, Haddock, Lieu )

Gratin de fruits et biscuit dacquoise, sabayon au champagne, sorbet framboise  
Limon Marguery ( Limoncello & Martini )

Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, risotto aux petits légumes croquants

Pavé de Saumon beurrée de choux vert jus de veau tomate

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

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

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, saumon fumé du "Moulin du Couvent"

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Terrine de Veau aux figues et confiture d'oignons rouges



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade