



17 Août 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
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier
Vanille, Pistache, Noisettes du Piémont, Framboise, Caramel, Citron
Linguine aux légumes confits et basilic (Poivrons-courgette-aubergines)
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, tombée d'épinards, sauce citron vert,
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Tarte fine aux abricots, glace pistache
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de fruits rouges et Brioche toasté



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Linguine de Gambas, tartufata et tomate confite
Linguine de Homard, tartufata et tomate confite
Salade de Demi Homard, cuit en carapace, melon et grenade
Salade de Gambas au melon et grenade
Salade de Gambas au melon et grenade
Salade de Homard, cuit en carapace, melon et grenade
Tomates de pleine terre de la ferme Ricaud farcie à la chair de crabe, pistou et salade roquette



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Filet de canette de Challans aux mirabelles, purée de pommes de terre de la ferme du bourg, cresson de fontaine
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier
Vanille, Pistache, Noisettes du Piémont, Framboise, Caramel, Citron
Linguine aux légumes confits et basilic (Poivrons-courgette-aubergines)
Moelleux au chocolat Caraïbes "Valrhona", Glace noisettes du Piémont
Soufflé au grand marnier, notre spécialité



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Céviche de filet d'espadon de la Réunion, , patate douce et maïs soufflé

Dos de cabillaud rôti, piperade et coulis de tomates

Pavé d'Espadon à la plancha, linguines au pistou

Plat du jour : Linguine au Saumon fumé, du "Moulin du Couvent" et crème de Mimolette



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

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

Cantal entre deux, mesclun de salade

Dos de cabillaud rôti, piperade et coulis de tomates

Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenailles rissolées, sauce aux morilles

Filet de canette de Challans aux mirabelles, purée de pommes de terre de la ferme du bourg, cresson de fontaine

Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Pistache, Noisettes du Piémont, Framboise, Caramel, Citron

Linguine de Gambas, tartufata et tomate confite

Moelleux au chocolat Caraïbes "Valrhona", Glace noisettes du Piémont

Pavé d'Espadon à la plancha, linguines au pistou

Plat du jour : Linguine au Saumon fumé, du "Moulin du Couvent" et crème de Mimolette

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, tombée d'épinards, sauce citron vert,

Salade d'Asperges blanche, Oeuf bio poché en vinaigrette

Salade de Gambas au melon et grenade

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, pousses de salade et pommes grenailles rissolées

Tarte fine aux abricots, glace pistache

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de fruits rouges et Brioche toasté



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, Pistache, Noisettes du Piémont, Framboise, Caramel, Citron

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille



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, Domaine Verret 2015

■ Limon Marguery (Limoncello & Martini)

■ Menetou-Salon Bio, Dne Philippe Gilbert 2015

■ Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

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

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

■ Soufflé au grand marnier, notre spécialité

■ Touraine, Domaine de la Charmoise Marionnet