



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

Bavette de Boeuf black Angus, échalotes confites, pommes de terre grenailles sautées, sauce Bordelaise

Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat

Clafoutis à la rhubarbe, glace praline rose

Coulant caramel au beurre salé, sorbet framboise

Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenailles rissolées et girolles

Flan parisien chutney de pêches

Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, chutney de pomme et poire, brioche toastée

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

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

Poire pochée à la verveine, glace Calissons

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

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

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tarte fine au Brie de Meaux et confit de tomates vertes, pousses de pissenlits



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Homard européen, penne rigate sautés, épinards et aromates

Salade de homard Européen entier cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Clafoutis à la rhubarbe, glace praline rose

Coulant caramel au beurre salé, sorbet framboise

Flan parisien chutney de pêches

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Vitello tonnato, fines tranches de paleron de veau, sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Asperges blanches des Landes, chiffonnade haddock du Moulin du Couvent

Dorade Royale entière rôtie, fenouil étuvé et beurre blanc

Plat du Jour : Aile de raie française meunière, câpres et croûtons, écrasée de pommes de terre

Steack d'Espadon mi-cuit à la plancha, fine roquette, copeaux de parmesan et tomates confites

Suprême de Turbot, fondue d'épinards et beurre tranché à la mûre

Tartare de saumon et coulis d'avocats, toast à l'huile d'herbes

Truite de Méréville en gravlax, coulis de cresson



Soja

Soja et produits à base de soja

Poire pôchée à la verveine, glace Calissons



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Asperges blanches des Landes, chiffonnade haddock du Moulin du Couvent

Bavette de Boeuf black Angus, échalotes confites, pommes de terre grenailles sautées, sauce Bordelaise

Belle assiette de Fraises de Cléry, glace vanille

Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat

Clafoutis à la rhubarbe, glace praline rose

Coulant caramel au beurre salé, sorbet framboise

Dorade Royale entière rôtie, fenouil étuvé et beurre blanc

Eventail de melon charentais, Chiffonnade de Coppa

Filet de canette de Vendée aux cerises, pommes écrasées à la civette

Flan parisien chutney de pêches

Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, chutney de pomme et poire, brioche toastée

Fromage: Saint Marcellin de la Mère Richard, servi chaud

ou froid, jeunes pousses d'Île de France, vinaigrette au miel de Julien Perrin

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise

Homard européen, penne rigate sautés, épinards et aromates

Plat du Jour : Aile de raie française meunière, câpres et croûtons, écrasée de pommes de terre

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

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

Poire pôchée à la verveine, glace Calissons

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

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

Risotto aux petits pois, chips de coppa

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Soupe de melon Charentais et framboises du Limousin, au Pineau des Charentes, glace pralines roses

Suprême de Turbot, fondue d'épinards et beurre tranché à la mûre

Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette, crumble de parmesan

Tartare de saumon et coulis d'avocats, toast à l'huile d'herbes

Tarte fine au Brie de Meaux et confit de tomates vertes, pousses de pissenlits

Au Petit Marguery Rive Droite - 64, Avenue des Ternes, 75017 Paris, France



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

Clafoutis à la rhubarbe, glace praline rose

Coulant caramel au beurre salé, sorbet framboise

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello



Sulfites

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

Bavette de Boeuf black Angus, échalotes confites, pommes de terre grenailles sautées, sauce Bordelaise

Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, chutney de pomme et poire, brioche toastée

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

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

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Salade de homard Européen entier cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades

Soupe de melon Charentais et framboises du Limousin, au Pineau des Charentes, glace pralines roses

Tartare de saumon et coulis d'avocats, toast à l'huile d'herbes