



15 Août 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

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos
Dos de Bar à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud
Filet de bœuf, Sauce aux girolles, et cocos plats
Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache
Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque
Moelleux au chocolat glace framboise de la maison Pédone
Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac
Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise
Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité
Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties
Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin
Tarte fine aux abricots, glace Pistache



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)
Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos
Dos de Bar à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise
Tomates de Provence de la Maison Ricot, Chair de crabe et pistou de cresson



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache
Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque
Moelleux au chocolat glace framboise de la maison Pédone
Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille
Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery
Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité
Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties
Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin
Tarte fine aux abricots, glace Pistache



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)
Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos
Dos de Bar à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise
Tomates de Provence de la Maison Ricot, Chair de crabe et pistou de cresson



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Moelleux au chocolat glace framboise de la maison Pédone
Tarte fine aux abricots, glace Pistache



Soja

Soja et produits à base de soja

Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce
Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque
Moelleux au chocolat glace framboise de la maison Pédone
Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Filet de bœuf, Sauce aux girolles, et cocos plats

Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce

Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires

Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats

Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache

Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande

Gratin de linguines et Homard dans sa bisque

Melon Charentais, Burrata à l'huile de Kalios, Pousses de roquette sauvage

Moelleux au chocolat glace framboise de la maison Pédone

Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties

Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin

Tarte fine aux abricots, glace Pistache



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

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats

Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande

Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise

Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Gratin de linguines et Homard dans sa bisque

Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce
Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery



Sulfites

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

■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard

■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Filet de bœuf, Sauce aux girolles, et cocos plats

Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats

Fricassée de girolles à la bordelaise

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert

Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Gratin de linguines et Homard dans sa bisque

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats

Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise