



12 Novembre 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**

- | | | | |
|------------------|-------------------|---------------|------------------------|
| Gluten | Crustacés | Œufs | Poissons |
| Arachides | Soja | Lait | Fruits à coques |
| Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfites |
| Lupin | Mollusques | | |

Entrées

Entrées

Croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix																			
Feuilleté aux girolles et foie gras Sauce aux morilles et asperges vertes																			
Gambas grillées au gomasio Gambas, salade de courgette-mangue, sauce en filet de citron vert																			
Gravlax de saumon du Chef Filets de saumon salés et sucrés, aromatisés de baies, d'herbes, de betterave et d'agrumes																			
Le célèbre foie gras du Calife Confiture d'échalotes à la graine de moutarde, tuile de pain d'épices, caramel de vinaigre balsamique																			
Petit croustillant de chèvre chaud au miel Feuilleté de chèvre chaud sur lit de salade, miel, noix																			
Petite salade gourmande aux copeaux de foie gras magret de canard fumé, foie gras, pignons, mesclun																			
Salade Ayurvédique Avocat, mangue, noix, gingembre, roquette, chutney aux mangues																			
Salade gourmande aux copeaux de foie gras Magret de canard fumé, foie gras, gésiers confits, pignons, mesclun																			
Tartare de saumon et ses paillettes d'algues Saumon, bouquet d'algues, huile d'olive, citron vert, aneth																			
Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Parmesan																			
Tarte fine aux légumes grillés et rougail tomates Légumes de saison grillés, roquette, rougail, Grana padano																			

Plats

Plats

Feuilleté aux légumes de saison confits

Servi avec des amandes, citron vert, gingembre, tamari



Filet de bar grillé et beurre blanc à l'estragon

Riz sauvage et légumes de saison



Ravioli Géant au pesto

Courgettes, aubergines et poivrons grillés, artichauts, sauce napolitaine et pesto



Sauté de légumes à la citronnelle et au lait de coco

Légumes sautés à la citronnelle, champignons shiitake, tofu, lait de coco, quinoa à la coriandre



Turbot rôti au beurre d'orange

Turbot, beurre d'orange, riz sauvage, ratatouille



Desserts

Fromages

Assiette de fromages affinés



Instant Gourmand

Craquant de pomme Feuilleté de pommes, glace caramel au sel de Guérande



Crème brûlée À la vanille, cannelle et gingembre



Duo de glaces



Fondant au chocolat, Crème anglaise, glace au pain d'épices



Le fameux nougat glacé

Nougatine, coulis de framboise, caramel au gingembre



Le Paris cheesecake au citron

Biscuit spéculos, crème de citron, lampée de limoncello et sorbet au citron



Moelleux au chocolat, Crème anglaise, glace vanille de Madagascar



Tarte Tatin caramélisée et son verre de Calvados

Pommes, glace caramel au sel de Guérande, caramel laitier



Tiramisu exotique au coulis de fruits rouges



Tiramisu traditionnel

Biscuit cuillère mariné au café et à l'amaretto, crème onctueuse à la mascarpone et éclat de chocolat noir

