21 Mai 2019

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

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Aubergine confite, burratina des Pouilles, tomates grappes, huile d'olive Kalios							✓							
Coeur de thon rouge albacore en tataki , miel et sésame				✓							✓			
Duo d'asperges vertes et blanches, fromage blanc fermier à l'œuf mimosa			✓				✓							
Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de tomates au basilic	✓		✓				✓							
Gambas sauvages de Madagascar saisies, condiment de citron, tartare de tomates de Provence au basilic		✓	✓											
Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute							✓							
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron														✓
Terrine de lapin aux pistaches et romarin								✓						
Velouté d'asperges, fèves, roquette, oeuf bio poché			✓				✓							

Huîtres

Huîtres Marennes Oléron

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres) 4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Fonteneau", 4 spéciales n°4 " Fonteneau "														✓
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron														✓
Six huîtres spéciales n°2 " Fonteneau "														✓
Six huîtres spéciales n°4 " Fonteneau "														✓

menuonline.fr / Droits réservés

Plats

Plats

Bavette de boeuf " Angus " poêlée (environ 200g),
jus aux olives, pommes de terre rissolées

Duo d'asperges vertes et blanches, fromage blanc fermier mimosa

Echine de porcelet confite à la mélasse de grenade,
mousseline de patates douces

Entrecôte de bœuf " vintage" cuite sur la plancha,
(300g environ), sauce béarnaise, pommes frites Pont Neuf

Filet de maquereaux saisis à la plancha, houmous et rhubarbe confite

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau,
tombée d'épinards, sauce béarnaise

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g)
purée de pommes de terre

Steack de thon rouge albacore, façon basquaise (poivrons, tomates, oignons)

Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic
(carottes, courgettes, tomates grappes)

Tartare de bœuf " Angus " traditionnel,
pommes Pont Neuf (préparé à la table)

Desserts

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux myrtilles

Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux fraises

Cheese cake au chocolat blanc, fraises coulis de fruits rouges

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Fraises " gariguettes ", mousse fontainebleau, nougatine

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier
verveine-citron, coco, framboise, poire William, noisette du Piemont
vanille de Madagascar, chocolat noir

Gratin de fruits rouges au Champagne

Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes "
onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)

Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac,
pralines de noisettes et amandes caramélisées

Pavlova aux fruits rouges

Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi,
onctueuse glace vanille de Madagascar

Tarte aux fruits de saison

menuonline.fr / Droits réservés

Le Dimanche

Menu du Dimanche

Bavette de boeuf " Angus " poêlée (environ 200g),
jus aux olives, pommes de terre rissolées

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau,
tombée d'épinards, sauce béarnaise

Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic
(carottes, courgettes, tomates grappes)

Velouté d'asperges, fèves, roquette, oeuf bio poché

menuonline.fr / Droits réservés