



10 Décembre 2018

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



Entrées

Entrées

Demi homard du Maine aux agrumes et grenade																				
Foie gras de canard français mi cuit " maison "																				
<small>brioche toastée, chutney de figues et raisins</small>																				
Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute																				
Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche																				
Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède																				
<small>crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs</small>																				
Noix de Saint Jacques de la baie de Seine,																				
<small>velouté de châtaignes à l'huile de truffes</small>																				
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron																				
Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras,																				

Huîtres

Huîtres Marennes Oléron

Assiette de l'écailler (10 pièces d'huîtres)																				
<small>4 fines de claire n°3, 2 spéciales n°2 " Fonteneau", 4 spéciales n°4 " Fonteneau "</small>																				
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron																				
Six huîtres spéciales n°2 " Fonteneau "																				
Six huîtres spéciales n°4 " Fonteneau "																				

Plats

Plats






Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) sauce bordelaise, pommes de terre rissolées														
Carré d'agneau rôti aux pleurotes, jus gourmand, pommes darphin														
Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)														
Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts														
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane														
Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane														
Homard entier du Maine (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios														
Noix de ris de veau rôties, jus au citron vert, tombée d'épinards *														
Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri														
Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, betteraves jaunes Bio, vierge de cresson														
Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 450g) purée de pommes de terre														
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														
Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges														
Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn														
Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat noir														
Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)														
Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille														
Parfait glacé au café, Chantilly au Cognac, pralines de noisettes et amandes caramélisées														
Pruneaux à l'Armagnac servis comme chez soi, onctueuse glace vanille de Madagascar														
Tarte aux fruits de saison														
Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, (prêt en 10mn)														

Le Dimanche

Menu du Dimanche

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges														
Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts														
Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)	