20 Octobre 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

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Cassolette de noix de Saint Jacques de la baie de Seine aux girolles							✓							✓
Demi homard du Maine, lentilles béluga de la Brie à la moutarde de Meaux		✓												
Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins	✓		✓				✓							
Jambon San Danièle 12 mois d'affinage, tranché minute							✓							
Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs							✓	✓						
Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron														✓
Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette				✓										
Velouté d'artichauts, brisures de marrons, chips de brésaola			✓				✓							
Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta			✓				✓							

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 bœuf " Angus " poêlée (environ 200g)
sauce bordelaise, pommes de terre rissolées

Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne
(poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)

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)

Dos de bar issu de l'aquaculture saisi,
coulis de crustacés, risotto à l'encre de seiche

Emincé de filet de bœuf,
pommes de terre Charlotte à l'infusion de poivre, parmesan Reggiano
roquette sauvage *

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

Magret de canard de la ferme Lacère (dans les Landes)
rôti aux prunes, épinards frais * , jus au cassis de Dijon

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 coeur de thon rouge des Maldives saisi, pistou,
tomate de Provence rôtie

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)

Tataki de filet de boeuf au miel et soja, salade de fenouil et roquette *

menuonline.fr / Droits réservés

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

Figues de Provence rôties, crumble aux noix, glace vanille

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier
verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piemont
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

Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta servi tiède
crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs

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

Velouté d'artichauts, brisures de marrons, chips de brésaola

menuonline.fr / Droits réservés