



22 Octobre 2018

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

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

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

Carré d'agneau rôti aux pleurotes, jus gourmand, pommes darphin

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges

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

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

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

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

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

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

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

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

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

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

Tarte aux fruits de saison



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Demi homard du Maine, lentilles béluga de la Brie à la moutarde de Meaux

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

Homard entier du Maine (environ 500g) tagliatelles " Marilungo ", piment d'Espelette, basilic, huile d'olive Kalios



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

- Café / Thé Gourmand financier, mousse au chocolat, pannacotta aux myrtilles
Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges
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
Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins
Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier verveine-citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat noir
Magret de canard de la ferme Lacère (dans les Landes) rôti aux prunes, épinards frais * , jus au cassis de Dijon
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
Tagliatelles " Marilungo " légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)
Tagliatelles " Marilungo ", légumes et basilic (carottes, courgettes, tomates grappes)
Tartare de bœuf " Angus " traditionnel, pommes Pont Neuf (préparé à la table)
Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, (prêt en 10mn)
Velouté d'artichauts, brisures de marrons, chips de brésaola
Velouté d'artichauts, brisures de marrons, chips de brésaola
Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

- Calamars " petit bateau " sautés à la biscayenne (poivrons rouges et verts, pommes de terre, piment d'Espelette)
(selon arrivage)
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
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
Tartare de thon rouge des Maldives, sauce tonato, piment d'Espelette



Soja

Soja et produits à base de soja

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



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

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

Cassolette de noix de Saint Jacques de la baie de Seine aux girolles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de fruits rouges

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

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

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de figues et raisins

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

Fricassée de poulet de Challans au vin de Chablis, embeurrée de choux verts

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

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

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

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

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

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

Panier craquant aux fruits rouges et noirs, onctueuse glace vanille

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

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

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

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

Vacherin mangue et fruits exotiques du chef Philippe, (prêt en 10mn)

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

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

Velouté de cresson * servi froid, focaccia à la ricotta



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

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

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

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

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

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



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

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



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

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



Sulfites

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

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



Mollusques

Mollusques et produits à base de 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 "

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

Cassolette de noix de Saint Jacques de la baie de Seine aux girolles

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon label rouge d'Ecosse, haddock artisanal, moules)

Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres spéciales n°2 " Fonteneau "

Six huîtres spéciales n°4 " Fonteneau "