



18 Janvier 2019

## 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

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

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 " à la truffe noire de Richerenches et mascarpone

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 aux agrumes et grenade

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  
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  
Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche  
Moelleux tiède au chocolat " Caraïbes " onctueuse glace noisettes du Piémont (prêt en 10 mn)  
Oeufs brouillés aux truffes noires de Richerenches (tubermelanosporum)  
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  
Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras,  
Tagliatelles " Marilungo " à la truffe noire de Richerenches et mascarpone  
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 de cresson \* servi froid, focaccia à la ricotta



## Poissons

### Poissons et produits à base de poissons

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



## Arachides

### Arachides et produits à base d'arachides

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, betteraves jaunes Bio, vierge de cresson



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

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

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

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

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

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

Oeufs brouillés aux truffes noires de Richerenches (tubermelanosporum)

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

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

Soupe de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras,

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

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

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 saumon label rouge d'Ecosse cuit sur la peau, betteraves jaunes Bio, vierge de cresson



## 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

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche

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



## 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 "

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, velouté de châtaignes à l'huile de truffes

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 "