



17 Mars 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

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) Saumon bio façon gravlax, terrine de sanglier aux châtaignes, poireaux sauce gribiche, velouté choux fleurs

Baba au rhum arrangé " Bernard Blier " fraises françaises, Chantilly

Bavette de bœuf " Angus " poêlée (environ 200g) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte rissolées

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

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

Pavé de veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni

Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

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

Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces

Soupe de mangues au basilic, citron vert sorbet, sacristain

Tarte aux fruits de saison

Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Fricassée de homard du Maine, rougail de tomates

au kari Gosse, jeunes poireaux, pois gourmands (demi homard par personne)

Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Baba au rhum arrangé " Bernard Blier " fraises françaises, Chantilly

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, croustillant de jambon Serrano

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires

Glaces et sorbets de la maison Pédone, maître glacier citron, cassis, framboise, poire William, noisette du Piémont
vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche

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 veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni

Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)

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

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

Tarte aux fruits de saison

Terrine de veau au cédrat, pickles de légumes



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Assiette de dégustation à partager (pour 2 personnes) Saumon bio façon gravlax, terrine de sanglier aux châtaignes,
poireaux sauce gribiche, velouté choux fleurs

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Dos de cabillaud rôti, tajine de légumes à la coriandre (poivrons, courgettes, pois chiche, tomate)

Gravlax de saumon bio d'Irlande à la betterave, pommes de terre Charlotte tièdes au vinaigre de Xérès

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche

Jeunes poireaux tièdes, sauce gribiche

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Baba au rhum arrangé " Bernard Blier " fraises françaises, Chantilly

Café / Thé Gourmand financier, soupe de mangues, pannacotta myrtilles

Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinière

Châteaubriand rôti pour 2 personnes, coulis de cresson

purée de pommes de terre (coupe épaisse environ 500g de filet de boeuf)

Cheese cake au chocolat blanc, myrtilles coulis de myrtilles

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Crème de lentilles vertes du Puy, royale de foie gras, croustillant de jambon Serrano

Crêpes Suzette façon Monsieur Ali, prêtes en 15mn

Foie gras de canard français mi cuit " maison " brioche toastée, chutney de poires

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

vanille de Madagascar, chocolat épicé au poivre sauvage de Madagascar

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

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

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

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

Pavé de veau français, sauce aux brisures de morilles, gratin de macaroni

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

Risotto de homard entier du Maine, jus de carapaces

Sole entière meunière ou cuite sur la plancha (env. 400g) purée de pommes de terre Agria

Tarte aux fruits de saison

Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)



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, soupe de mangues, pannacotta myrtilles

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

Tarte fine à la fourme d'Ambert et poires salade de mâche, figues séchées, noisettes torréfiées (prête en 15 mn)



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

Poulet fermier de Challans cuit au pot (bouillon, légumes d'hiver, farce fine)



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) jus de viande, fondue d'échalotes, pommes Charlotte 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 " Gillardeau ", 4 spéciales n°5 " Gillardeau "

Cassolette de noix de Saint Jacques des côtes françaises cocos de Paimpol en marinière

Choucroute de poisson, beurre blanc au raifort, (lieu, saumon bio, haddock artisanal, moules)

Noix de Saint-Jacques des côtes françaises poêlées, émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri

Six huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron

Six huîtres spéciales n°2 " Gillardeau "

Six huîtres spéciales n°5 " Gillardeau " dîtes papillon