



3 Février 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

Ballotine de volaille rôtie Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire

Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados

Entrecôte Angus grillée, fricassée de céleri et cèpes, Pommes coin de rue et sauce aux baies roses

Filet de dorade poêlé, Mousseline de panais et pommes Célestine, sauce vin blanc.

Finger chocolat noir et truffe, croustillant praliné, Sorbet truffé.

La cocotte de homard à l'estragon Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aioli

Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamome verte.

Sole meunière cuite au beurre d'Isigny Écrasée de pommes de terre à la ciboulette

Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait

Tarte aux figues Sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse fromage blanc et figues rôties

Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris

Velouté de châtaignes au porto, Foie gras poêlé et bacon grillé.

Volaille rôtie aux agrumes, Mousseline de patate douce et pommes Dauphine, sauce agrumes.



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Blanc de turbot cuit au plat Ravioles de homard et truffe d'été

La cocotte de homard à l'estragon Légumes cuits au jus de bouillabaisse et beaux croûtons à l'aioli



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Asperges vertes à l'œuf mimosas, Crème de fines herbes au vinaigre de xérès
Asperges vertes, œuf poché Copeaux de foie gras et vinaigrette de truffes noires
Ballotine de volaille rôtie Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire
Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados
Entrecôte Angus grillée, fricassée de céleri et cèpes, Pommes coin de rue et sauce aux baies roses
Entremets acidulé et cœur citron, Sorbet citron.
Filet de dorade poêlé, Mousseline de panais et pommes Célestine, sauce vin blanc.
Finger chocolat noir et truffe, croustillant praliné, Sorbet truffé.
Le Mont Blanc du Royal, Meringue croquante et émulsion de marrons
Moelleux au chocolat noir, Fruits rouges et glace vanille
Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamone verte.
Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait
Volaille rôtie aux agrumes, Mousseline de patate douce et pommes Dauphine, sauce agrumes.



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Blanc de turbot cuit au plat Ravioles de homard et truffe d'été
Filet de dorade poêlé, Mousseline de panais et pommes Célestine, sauce vin blanc.
Sole meunière cuite au beurre d'Isigny Écrasée de pommes de terre à la ciboulette
Tartare de saumon aux aromates, Jeune mâche et faisselle fermière.
Thon roulé à l'avocat et Enoki, Sauce barbecue, pétales de tomates confites et guacamole à l'Espelette
Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamone verte.
Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait
Velouté de butternut à la noisette Et ses condiments



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Asperges vertes à l'œuf mimosas, Crème de fines herbes au vinaigre de xérès
 Ballotine de volaille rôtie Maccaronis enrobés d'un velouté de champignons parfumé à la truffe noire
 Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados
 Entremets acidulé et cœur citron, Sorbet citron.
 Filet de dorade poêlé, Mousseline de panais et pommes Célestine, sauce vin blanc.
 Finger chocolat noir et truffe, croustillant praliné, Sorbet truffé.
 Le Mont Blanc du Royal, Meringue croquante et émulsion de marrons
 Notre assiette de fromages normands.
 Picanha grillée entière et émincée finement, Dés de feta, caviar d'aubergine brûlée et vinaigrette à l'anchois
 Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamone verte.
 Sole meunière cuite au beurre d'Isigny Écrasée de pommes de terre à la ciboulette
 Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait
 Tartare de saumon aux aromates, Jeune mâche et faisselle fermière.
 Tarte aux figues Sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse fromage blanc et figues rôties
 Turbot cuit au coin du feu et polenta moelleuse Asperges vertes, blanquette de champignons de Paris
 Velouté de butternut à la noisette Et ses condiments
 Volaille rôtie aux agrumes, Mousseline de patate douce et pommes Dauphine, sauce agrumes.



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
 Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamone verte.
 Velouté de châtaignes au porto, Foie gras poêlé et bacon grillé.



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Carpaccio de Saint Jacques marinées au citron vert, Ananas et herbes croustillantes
 Entrecôte Angus grillée, fricassée de céleri et cèpes, Pommes coin de rue et sauce aux baies roses



Sulfites

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



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Carpaccio de Saint Jacques marinées au citron vert, Ananas et herbes croustillantes