



13 Novembre 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

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

Cèpes en velouté et persillade, Tuile de parmesan

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

Foie gras de canard à l'Armagnac, Chutney de figues et toasts grillés.

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

Magret de canard grillé et pommes grenailles sautées, Cèpes, ratatouille et sauce aux baies roses.

Noix de Saint Jacques poêlées et choux-fleurs rôtis, Aubergines confites, sauce vin blanc et coques.

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



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'aïoli

Noix de Saint Jacques poêlées et choux-fleurs rôtis, Aubergines confites, sauce vin blanc et coques.



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
 Impérial mousse au chocolat
 Macaron à la framboise, Crème légère vanille et sorbet framboise.
 Poire en coque de cacao, mousse et compotée de Williams Sorbet cardamone verte.
 Sphère au chocolat et son crémeux, Compotée de mangue et sorbet passion.
 Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Blanc de turbot cuit au plat Ravioles de homard et truffe d'été
 Sole meunière cuite au beurre d'Isigny Écrasée de pommes de terre à la ciboulette
 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
 Cèpes en velouté et persillade, Tuile de parmesan
 Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados
 Foie gras de canard à l'Armagnac, Chutney de figes et toasts grillés.
 Macaron à la framboise, Crème légère vanille et sorbet framboise.
 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
 Sphère au chocolat et son crémeux, Compotée de mangue et sorbet passion.
 Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait
 Tarte aux figes Sur un sablé allégé, compotée de figes, mousse fromage blanc et figes 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



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

Foie gras de canard à l'Armagnac, Chutney de figues et toasts grillés.

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



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

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)

Noix de Saint Jacques poêlées et choux-fleurs rôtis, Aubergines confites, sauce vin blanc et coques.

Vins & Champagnes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Noix de Saint Jacques poêlées et choux-fleurs rôtis, Aubergines confites, sauce vin blanc et coques.