



17 Août 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  
Crêpes au beurre d'Isigny, flambées au Calvados

Entrecôte Angus grillé, fricassée de céleri et cèpes, Pommes coin de rue et sauce aux baies roses  
l'Épaulé d'agneau confite Ravioles d'oignons au vieux Comté, Cannelloni tomates et quinoa aux écorces d'agrumes

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



### 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

Le saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques

Rillettes de crabe et cœur de saumon, Croustillant paprika, salicornes et coulis de poivrons



### 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 grillé, fricassée de céleri et cèpes, Pommes coin de rue et sauce aux baies roses

l'Épaulé d'agneau confite Ravioles d'oignons au vieux Comté, Cannelloni tomates et quinoa aux écorces d'agrumes

Le saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques

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

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  
Filet de bœuf rôti, Churros de pommes de terre et mousseline de carotte au cumin  
Le saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques  
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 cardamome verte.  
Streuzel de pâte noisettes Tuile de graines cacaotée sur sa mousse chocolat au lait



## 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  
Filet de daurade doré sur la peau, Piperade à la tomate, flan de fenouil et sauce vierge  
l'Épaule d'agneau confite Ravioles d'oignons au vieux Comté, Cannelloni tomates et quinoa aux écorces d'agrumes  
Le saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques  
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 cardamome verte.  
Rillettes de crabe et cœur de saumon, Croustillant paprika, salicornes et coulis de poivrons  
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



## 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 cardamome verte.



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Entrecôte Angus grillé, 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

Le saumon Bio grillé Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée et salade de fenouil aux coques