



12 Janvier 2019

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### À Partager

Instant partage

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Baba au Calvados,</b> Chantilly à la vanille                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ceviche de noix de coquilles Saint-Jacques,</b> Avocat et oignons rouges |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Cocotte dieppoise,</b> Confit de poireaux, sauce safran et riz carnaroli |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Crêpes Suzette</b> Flambées en salle au Grand Marnier                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Duo Ibérique &amp; ses condiments</b> jambon & chorizo Pata Negra        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Filet de bœuf rôti,</b> Jus de cuisson et pommes de terre grenaille      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fin velouté de cèpes,</b> Confit de châtaignes et scampi rôtis           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Camembert de Normandie,</b> Salade verte                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Chocolat,</b> Mousse au chocolat et ses madeleines tièdes             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le foie gras à la poire pochée</b> Figs fraîches                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Les Coquillettes,</b> Jambon, truffe et Parmesan                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Les Entrées

Les Entrées

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Carpaccio de bœuf</b> Au caviar Fouquet's                               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Ceviche de noix de coquilles Saint-Jacques</b> Avocat et oignons rouges |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Fin velouté de cèpes</b> Confit de châtaignes et scampi rôtis           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Foie gras de canard à la poire pochée</b> Et figes fraîches             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Caviar (10g)</b> Caviar Fouquet's & ses condiments                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Saumon « gravlax »,</b> Crème légère à la moutarde Savora et blinis     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Velouté de salsifis,</b> Œuf poché et jambon pata negra                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Entrée

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Velouté de butternut à la noisette</b> Câpres, pain grillé et cerfeuil<br>Riche en eau et source de fibres |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

## Les Plats

### Les Poissons

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Cabillaud aux algues,</b><br>Beurre aux zestes de citron jaune et spaghetti de courgettes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Dos de lieu rôti,</b> Butternut, châtaignes et jus de viande                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Homard cuisiné aux petits légumes</b> Et sauce black curry                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>La Sole Belle Epoque à la grenobloise</b> Purée et légumes de saison                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Turbot</b> Le dos braisé au beurre, risotto de quinoa et graines de Kasha              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Noix de coquilles St-Jacques,</b> Fregola sarda façon risotto et crème de cèpes           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Saumon poché à l'anis,</b> Huile de courge et mousseline de chou-fleur                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Les Viandes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>La noix d'entrecôte de 300g</b><br>Né, élevé, abattu : Argentine - pommes de terre grenaille                |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Burger</b> "Normandy" au camembert, pommes frites  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Filet de Bœuf "Wagyu"</b> Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Tartare Belle Époque</b><br>Bœuf, né, élevé, abattu : France - condiments, pommes frites                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Tartare Belle Epoque à la truffe</b><br>Bœuf, né élevé, abattu : France - condiments, pommes frites      |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Paleron de bœuf</b> Jus de cuisson aux noisettes et légumes de saison                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Paleron de bœuf braisé, foie gras de canard poêlé,</b><br>Jus de cuisson aux noisettes et légumes de saison |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Suprême de volaille au pain d'épices,</b> Panais en texture et sauce poulette                               |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Les Pâtes

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Les Coquillettes</b> Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Risotto de quinoa au tofu</b><br>Et aux légumes                 |  |  |  |  |  |  |  |  |

### Plat

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Noix de Coquilles Saint-Jacques</b><br>Crème de cèpes au lard fumé et poireaux fondants<br>Riche en fibres et protéines |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

## Les Desserts

### Les Fromages de Normandie

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Les Fromages Normands,</b><br>Pont l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel, Camembert, salade verte<br>Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

### Les Desserts

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>Baba flambé au Calvados Belle Epoque,</b> & chantilly vanillée  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Banoffee dulce de leche</b><br>Crumble chocolat, noix de pécan caramélisées, compote et sorbet banane   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Chocolat Liégeois en aquarium</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Mont Blanc</b><br>Crème légère, espuma de marron, marmelade de myrtille et copeaux de truffe   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Le Thé ou Café gourmand,</b><br>Tarte tatin, sucette chocolat, kouign amann, canelé, crème vanillée   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Les Glaces et Sorbets par le Maître glacier Geronimi,</b> (2 boules)<br>Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache<br>Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Pavlova façon tarte au citron</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## Dessert

### Impérial de mousse au chocolat

Riche en magnésium et vitamine



## Vins & Champagnes

### Vins & Champagnes

