






20 Septembre 2018

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

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Gluten |  Crustacés |  Œufs |  Poissons |
|  Arachides |  Soja |  Lait |  Fruits à coques |
|  Céleri |  Moutarde |  Sésame |  Sulfites |
|  Lupin |  Mollusques | | |























À Partager

Instant partage



Beaux morceaux de tomates à l'ancienne Guacamole et chips de maïs											
Duo Ibérique & ses condiments jambon & chorizo Pata Negra											
L'Éclair Au beurre salé et éclat de caramel											
L'Omelette Norvégienne À la vanille bourbon et framboise, flambée au Grand Marnier											
La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes											
La Cocotte de la Mer Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille											
La Côte de Bœuf Bœuf, né, élevé, abattu : France, Pommes grenailles, champignons eryngii Os à moelle, sauce au poivre vert											
La Fraise Fraise au naturel, coulis sablé fleur d'oranger, crème vanillée, Chantilly et sorbet fraise											
Le Camembert de Normandie, Salade verte											
Le foie gras de canard cuit au naturel Pomme, poire et oignon caramélisés											
Le Homard cuisiné aux graines de chia Risotto de quinoa aux champignons de Paris et crème de Parmesan											
Le melon en soupe Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin											
Les Coquillettes, Jambon, truffe et Parmesan											

Les Entrées

Les Entrées

Beaux morceaux de tomates à l'ancienne Guacamole et chips de maïs															
Buddha bowl au quinoa Pâte de riz, fèves, carottes, tomates en couleur, pois chiche, betterave Chioggia et guacamole															
Ceviche de saumon Mangue, avocat et fenouil croquant															
L'Asperge verte en velouté Burrata di Bufala et copeaux de jambon Pata Negra															
Le Caviar (10g) Caviar Fouquet's & ses condiments															
Le Melon en soupe Sorbet basilic et brochette de crevettes au romarin															
Le petit pois cuit et cru en velouté froid Huile de noisette, saumon "Bradano roast" mi cuit au sésame à l'argile															
Le tourteau et poireaux vinaigrette Cracker de seigle, vinaigrette passion															

Entrée

Tomate "ananas" Passion 99 kcal - peu calorique et riche en protéines et fibres Pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, Algues Wakamé et graines grillées														
Tout végétal 45 kcal - Peu calorique et riche en fibres Légumes de saison crus et cuits, gelée de thé à la bergamote Vinaigre de citron et blé noir														

Les Plats

Les Poissons

La Cocotte de la Mer Cubes de thon juste saisis, crevettes, encornet et ratatouille																
La Sole Belle Epoque à la grenobloise Purée et légumes de saison																
Le Bar Caviar d'aubergine au black curry, quinoa et chou-fleur façon risotto																
Le Cabillaud en dim sum Feuilles de Nori, riz vénéré, mini carottes et sauce soja																
Le Pavé de saumon Cuit dans un bouillon parfumé à l'anis, Écrasé de patate douce, carottes fanes à la coriandre et sauce vierge																
Le Turbot Le dos braisé au beurre d'Isigny Sainte Mère, risotto de quinoa et graines de Kasha																

Les Viandes

L'épaule d'agneau confite et jeunes légumes Comme un navarin, jus au thym														
La noix d'entrecôte de 300g Né, élevé, abattu : Argentine - pommes de terre grenaille														
La Souris d'agneau fondante au raz el hanout Pois chiche et semoule aux courgettes croquantes														
Le Burger "Normandy" au camembert, pommes frites														
Le Filet de Bœuf "Wagyu" Façon Rossini, Pommes de terre grenaille & truffe														
Le Tartare Belle Époque Bœuf, né, élevé, abattu : France - condiments, pommes frites														
Le Tartare Belle Epoque à la truffe Bœuf, né élevé, abattu : France - condiments, pommes frites														

Les Pâtes

Les Coquillettes Jambon blanc au torchon, truffe & Parmesan



Pâtes de collection Malloreddus, sauce à l'arrabiata

Quelques coques "vongole"



Risotto de quinoa veggie au tofu

Champignons de Paris



Plat

Langoustines et asperges 141 kcal - Riche en protéines maigres et fibres

Langoustines et asperges poêlées

Bisque de curry jaune, épinards et Enoki



Le saumon bio grillé 214 kcal - riche en protéines, omega 3 et vitamines B et D

Épinards crus et cuits, sauce tartare allégée

Salade de fenouil aux coques



Les Desserts

Les Fromages de Normandie

Les Fromages Normands,

Pont l'Évêque, Livarot, Cœur de Neufchâtel, Camembert, salade verte

Confitures thé Earl Grey & tomates-piment d'Espelette



Les Desserts

L'Aquarium

À la framboise et crumble de pistache de Sicile,

meringue, émulsion de crème vanillé



La Boule de "mouss choc" Déclinaison de chocolats et ses voiles craquantes



Le Citron Cheese cake au citron et sésame wasabi



Le Mont Blanc exotique

Émulsion passion-banane, brunoise, billes de mangue,

Mascarpone vanillé et meringue



Le Thé ou Café gourmand,

Tarte tatin, sucette chocolat, kouign amann, canelé, crème vanillée



Les Glaces et Sorbets par le Maître glacier Geronimi, (2 boules)

Glaces : vanille, chocolat, café, barbe à papa, caramel beurre salé, pistache

Sorbets : fraise, framboise, fruit de la passion, noix de coco, citron, cassis



Dessert

Fraises et rhubarbe 231 kcal - Fraîcheur et légèreté

Panacotta vanille, compotée de framboise- rhubarbe

Tartare de fraise et jus de betterave, crumble aux flocons d'avoine



Tarte aux figues 175 kcal - riche en protéines, fibres, vitamines et minéraux

Sur un sablé, compotée de figues,

Mousse de fromage blanc et figues rôties



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

