

17 Mai 2025

**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

6 Escargots, pain à l'ail

6 huîtres de la baie du Mont Saint-Michel

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le mille-feuille

Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Linguine crémeuse, homard rôti

Mi cuit au chocolat, sorbet lait d'amande.

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Sorbets vegan.

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tomates anciennes burrata



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

6 Escargots, pain à l'ail
6 huîtres de la baie du Mont Saint-Michel
Belle Sole meunière du Normandy
Belle Sole meunière du Normandy
Cabillaud sauce choron
Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith
Le caviar Prunier (30gr)
Linguine crémeuse, homard rôti
Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison
Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8
Belles asperges vertes, sauce mousseline
Cabillaud sauce choron
Chateaubriand, sauce albufera
Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny
Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé
Côtes d'agneau snackées au thym frais
Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne
Entrecôte race normande, sauce béarnaise
Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé
Le caviar Prunier (30gr)
Le mille-feuille
Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne
Linguine crémeuse, homard rôti
Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison
Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix
Pavé de saumon grillé, herbes fraîches
Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon
Saumon poché à la citronnelle, beurre blanc
Suprême de volaille, sauce au vin jaune
Tartare de bœuf au couteau & condiments



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

6 huîtres de la baie du Mont Saint-Michel

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Le caviar Prunier (30gr)

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Saumon poché à la citronnelle, beurre blanc



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

6 Escargots, pain à l'ail

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Belles asperges vertes, sauce mousseline

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le mille-feuille

Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Mi cuit au chocolat, sorbet lait d'amande.

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Sorbets vegan.

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Soja

Soja et produits à base de soja

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belles asperges vertes, sauce mousseline

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le mille-feuille

Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Sorbets vegan.

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

Arancini aux champignons, mousseline d'artichaut

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Belles asperges vertes, sauce mousseline

Cabillaud sauce choron

Chateaubriand, sauce albufera

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le mille-feuille

Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Linguine crémeuse, homard rôti

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Plateau de fromages Belle Époque

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Saumon poché à la citronnelle, beurre blanc

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Tomates anciennes burrata

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



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

6 Escargots, pain à l'ail

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le mille-feuille

Arlette, crème mascarpone noisette, praliné à l'ancienne

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Mi cuit au chocolat, sorbet lait d'amande.

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Plateau de fromages Belle Époque

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Belles asperges vertes, sauce mousseline

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

Le caviar Prunier (30gr)

Linguine crémeuse, homard rôti

Mi cuit au chocolat, sorbet lait d'amande.

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Plateau de fromages Belle Époque

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

Le caviar Prunier (30gr)

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

6 Escargots, pain à l'ail

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,

glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Mi cuit au chocolat, sorbet lait d'amande.

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Sulfites

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

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

6 Escargots, pain à l'ail

Arancini aux champignons, mousseline d'artichaut

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Belles asperges vertes, sauce mousseline

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Cœur de saumon fumé, crème d'Isigny

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

Le caviar Prunier (30gr)

Linguine crémeuse, homard rôti

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Saumon poché à la citronnelle, beurre blanc

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Tomates anciennes burrata

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Purée aérienne - Frites fraîches - Ratatouille - Poêlée de champignons
Riz vénéré - Pommes grenailles - Tombée d'épinards

Garniture supplémentaire +8

6 huîtres de la baie du Mont Saint-Michel

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Belle tranche de foie gras chutney de figue

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Chateaubriand, sauce albufera

Chili falafels de fèves, menthe et coriandre.

Coquillettes à la truffe de saison & jambon braisé

Côtes d'agneau snackées au thym frais

Dos de cabillaud, sauce vierge et salicorne

Entrecôte race normande, sauce béarnaise

Fine tranche de betterave, huile d'argan et tofu fumé

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté

Galette de pomme de terre et quinoa, guacamole.

La pavlova

Meringue croquante, crème citron yuzu,
glace et streusel amande, chantilly

Le caviar Prunier (30gr)

Le chocolat

Sphère surprise

Le riz au lait

Glace vanille de Madagascar, caramel fleur de sel

Linguine crémeuse, homard rôti

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Pâté en croûte Richelieu, salade de mâche aux noix

Pavé de saumon grillé, herbes fraîches

Poêlée de champignons au xérès et tofu fumé.

Ris de veau croustillant, crème de cèpe, châtaignes

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon

Suprême de volaille, sauce au vin jaune

Tartare de bœuf au couteau & condiments

Tomates anciennes burrata

Velouté de potiron, livèche fraîche, huile de noisettes.

Volaille vallée d'auge, légumes d'hiver



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

6 huîtres de la baie du Mont Saint-Michel

Belle Sole meunière du Normandy

Belle Sole meunière du Normandy

Cabillaud sauce choron

Carpaccio de Saint-Jacques, pomme Granny Smith

Le caviar Prunier (30gr)

Noix de Saint-Jacques snackées à la truffe de saison

Saumon fumé, tarama & oeufs de saumon