



10 Janvier 2019

**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

Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)

Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur

Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises

Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais

Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille

Confit de canard du Sud-Ouest façon chasseur sur lit de choucroute

Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de douceurs

profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,
tuile, crème brûlée, chocolat chaud

Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati

La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises

Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg

Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade

Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Glace à la pistache

Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan

Os à moelle gratiné à la provençale, salade mêlée

Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

Terrine de foie gras de canard (Maison Tradition et Gourmandises)
chutney de figues, petite brioche dorée

Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
- Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
- Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
- Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
- Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
- Demi-tourteau (froid) mayonnaise
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
- Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés
- Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

- Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée sauce Béarnaise
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Coupe de poire glacée "belle Dijonnaise" glace vanille, poire, crème de cassis, Chantilly
- Coupe de poire glacée "belle Dijonnaise" glace vanille, poire, crème de cassis, Chantilly
- Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly
- Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise
- Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise
- Déclinaison autour du citron Tarte au citron recette de 1927, sorbet, marmelade, limoncello
- Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise
- Demi-Homard du vivier, froid, mayonnaise
- Demi-tourteau (froid) mayonnaise
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de bulots et sa rouille de Provence
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Glace à la pistache
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
- Sorbets : framboise, citron, pomme verte, mandarine de Sicile
- Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, caramel salé, noix de coco
- Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades
- Verrine de tartare d'ananas au rhum brun Glace à la noix de coco



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

- Aile de raie pochée, coulis de camembert clafoutis de champignons
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur
- Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
- Dos de saumon de Norvège cuit Plancha Risotto crémeux au Parmesan
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses crêtons



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Aile de raie pochée, coulis de camembert clafoutis de champignons
- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Bouquet de crèmes brûlées Fleur d'oranger, rose, violette
- Brie de Meaux au lait crû, affiné et panaché de salades
- Brie de Meaux au lait crû, affiné et panaché de salades
- Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises
- Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique au beurre Nantais
- Choucroute de poissons servie à la Plancha beurre nantais
- Clafoutis tiède aux pommes et à la cannelle glace vanille
- Coupe de poire glacée "belle Dijonnaise" glace vanille, poire, crème de cassis, Chantilly
- Coupe de poire glacée "belle Dijonnaise" glace vanille, poire, crème de cassis, Chantilly
- Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly
- Coupe glacée d'Artagnan glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly
- Crêpes Suzettes flambées au Grand-Marnier
- Dos de saumon de Norvège cuit Plancha Risotto crémeux au Parmesan
- Entrée + Plat + Dessert
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert
- Farandole de douceurs
- profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise, tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Gratin de homard du vivier au Whisky riz Basmati
- Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne riz Basmati et beurre fondu
- La Coupette Gourmande coupe de Champagne et ses mignardises
- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées et chèvre frais à la tapenade
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" Glace à la pistache
- Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix
- Sorbets : framboise, citron, pomme verte, mandarine de Sicile
- Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, caramel salé, noix de coco
- Salade d'endives au noix crème de Roquefort, copeaux de Serrano
- Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
- Velouté de lentilles vertes du Puy au foie gras de canard
- Verrine de tartare d'ananas au rhum brun Glace à la noix de coco



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

Salade d'endives au noix crème de Roquefort, copeaux de Serrano



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses croutons



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Belle tête de veau pommes vapeur sauce ravigote

Brie de Meaux au lait crû, affiné et panaché de salades

Brie de Meaux au lait crû, affiné et panaché de salades

Camembert Normand au lait cru, rôti et panaché de salades

Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ mayonnaise

Crevettes roses de l'océan Atlantique 120 gr environ* mayonnaise

Demi-homard du vivier (froid) mayonnaise

Demi-tourteau (froid) mayonnaise

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Salade d'endives au noix crème de Roquefort, copeaux de Serrano

Salade Fraîcheur aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Salade Landaise aux gésiers confits et magret de canard fumé

Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades



Sulfites

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

Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou aoc L'Échappée Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant

■ Anjou Villages aoc Somnambule Propriétaire Récoltant

■ Deutz Brut classique

■ Pommard aoc Philippe Boire

■ Pommard aoc Philippe Boire



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Entrée + Plat + Dessert

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Farandole de bulots et sa rouille de Provence

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres fines de Claires N° 4 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six

Huîtres spéciales Gillardeau N°2 les six

Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties risotto au Parmesan