



10 Octobre 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

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

Belle sole dorée meunière (450 gr environ) pommes vapeur

Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises

Café gourmand un véritable café et sa cascade de mignardises

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

Clafoutis tiède aux prunes et amandes 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

Navarin d'agneau mijoté à l'ancienne aux légumes d'automne

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 du vivier (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 fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés
 - Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche
 - Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



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 prunes et amandes glace vanille
- 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 du vivier (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
- Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux
 - 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
- Steak tartare (préparé par nos soins) frites fraîches, panaché de salades
- Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly
- Verrine d'ananas rôti mousseline légère au Rhum brun



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

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

Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux

Filet de lieu et jambon de Serrano rôti aux lentilles vertes du Puy

Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV New Burg

Paraillade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)

Saumon Norvégien façon Gravlax, caviar d'Avruga pommes à l'huile tièdes

Soupe de poissons du pêcheur sa rouille et ses crôtons

Tartare de Saumon de Norvège au Basilic panaché de salades



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Baba au Rhum façon Stanislas crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
Belle tranche de foie de veau poêlée au vinaigre de framboises
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 prunes et amandes glace vanille
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
Filet de Daurade Royale cuit Plancha Clafoutis de légumes provençaux
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
Panna cotta à la vanille de Madagascar coulis de fruits exotiques
Parailade du pêcheur à la Plancha (Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)
Salade d'endives au noix crème de Roquefort, copeaux de Serrano
Saumon Norvégien façon Gravlax, caviar d'Avruga pommes à l'huile tièdes
Tournedos poêlé aux morilles flambé à la Fine Champagne
Vacherin vanille framboises meringue, glace vanille, sorbet framboises, coulis, chantilly
Velouté de lentilles vertes du Puy au foie gras de canard
Verrine d'ananas rôti mousseline légère au Rhum brun



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
Clafoutis tiède aux prunes et amandes glace vanille
Navarin d'agneau mijoté à l'ancienne aux légumes d'automne
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 crôtons



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 du vivier (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 fraîcheur de Gambas poêlés vinaigrette de crustacés

Salade gourmande de homard vinaigrette à la coriandre fraîche

Saumon Norvégien façon Gravlax, caviar d'Avruga pommes à l'huile tièdes

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

Tartare d'avocat et crevettes roses aux herbes fraîches



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

■ 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