



18 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

Croustillant de chèvre au miel et tomates confites

Croustilles d'escargots (x6) en persillade

Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef

Foie gras de canard mi-cuit du Quercy en chemise spéculos

Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés

T.Bone de veau sauce aux champignons

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Bar entier farci à la manière du chef

Noix de Saint Jacques cuites dans leur coquille risotto

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Tartare impérial des mers



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Assiette végétarienne

crème brûlée à la vanille bourbon

Croustillant de chèvre au miel et tomates confites

Croustilles d'escargots (x6) en persillade

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie

Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Panier de parmesan aux châtaignes et œuf poché

Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés

Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée

Trio de sorbets et glaces artisanales Antolin Délices

Framboise, Fruit passion, Poire, Citron, Mangue, Pêche de vigne, Caramel, Yaourt, Vanille

un dessert à choisir sur l'ardoise



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Bar entier farci à la manière du chef

Noix de Saint Jacques cuites dans leur coquille risotto

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Tartare impérial des mers



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette végétarienne

Chateaubriand de filet de Boeuf sauce morilles

Côte de veau de nos régions sauce aux girolles
crème brûlée à la vanille bourbon

Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef

Fromage au truffe noire du Périgord Ferme des 30 Arpents

fromage fermier à la truffe noire du périgord en direct de la ferme des 30 arpents propriété du baron Benjamin de Rothschild

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Panier de parmesan aux châtaignes et œuf poché

Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés

Soupe crémeuse de lentilles

T.Bone de veau sauce aux champignons

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée

Trio de fromages affinés AOP Camembert au lait cru, Chèvre nature ou cendré, Roquefort, Reblochon, comté

Trio de sorbets et glaces artisanales Antolin Délices

Framboise, Fruit passion, Poire, Citron, Mangue, Pêche de vigne, Caramel, Yaourt, Vanille

Truffes au chocolat et à la crème de marrons

un dessert à choisir sur l'ardoise



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

Assiette végétarienne

Chateaubriand de filet de Boeuf sauce morilles

Côte de veau de nos régions sauce aux girolles

Croustillant de chèvre au miel et tomates confites

Croustilles d'escargots (x6) en persillade

Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef

Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos

fromage fermier à la truffe noire du périgord en direct de la ferme des 30 arpents propriété du baron Benjamin de Rothschild

Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille

Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé

Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue

Panier de parmesan aux châtaignes et œuf poché

Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés

T.Bone de veau sauce aux champignons

Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches

Tarte aux pommes caramélisées crème fouétée

Trio de fromages affinés AOP Camembert au lait cru, Chèvre nature ou cendré, Roquefort, Reblochon, comté

Trio de sorbets et glaces artisanales Antolin Délices

Framboise, Fruit passion, Poire, Citron, Mangue, Pêche de vigne, Caramel, Yaourt, Vanille

Truffles au chocolat et à la crème de marrons



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Chateaubriand de filet de Boeuf sauce morilles

Noix d'Entrecôte avec son os à moelle, frites et salade



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Assiette végétarienne



Sulfites

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

Delamotte Blanc de Blanc 37.5 cl pour 2 personnes



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Bar entier farci à la manière du chef

Huitres spéciales de claire x 6

Noix de Saint Jacques cuites dans leur coquille risotto

Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron

Tartare impérial des mers