



5 Décembre 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

Crêpes fourrées aux pommes caramélisées de Normandie cannelle et flambage au calvados

L'entrecôte de Normandie Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise

La bisque de crustacés Au basilic, sauce rouille et baguettine gratinée

La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches

La raie Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise

Le bar En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre

Le foie gras de canard Mi-cuit au Porto, chutney de framboises et rhubarbe, briochette toastée

Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Les escargots de Trouville-Sur-Mer Au beurre d'ail, tarte fine, champignons et sauce marchand de vin

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco

Velouté de butternut à la noisette, câpres, pain grillé et cerfeuil

100 kcal – Riche en eau et source de fibres



**Crustacés**

Crustacés et produits à base de crustacés

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

La bisque de crustacés Au basilic, sauce rouille et baguettine gratinée

La langoustine Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Les noix de Saint-Jacques Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Imperial de mousse au chocolat 70% version bien-être 134 kcal – Riche en magnésium et vitamines

L'entrecôte de Normandie Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise

La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches

Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Les escargots de Trouville-Sur-Mer Au beurre d'ail, tarte fine, champignons et sauce marchand de vin

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Carpaccio saumon au yuzu œufs de hareng fumés

La raie Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise

Le bar En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre

Le saumon fumé Fenouil à la grecque et crème de raifort



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

La poire Belle-Hélène à notre façon

Le bar En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



## Soja

Soja et produits à base de soja

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

Velouté de butternut à la noisette, câpres, pain grillé et cerfeuil

100 kcal – Riche en eau et source de fibres



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney

Assiette de fromages normands, petite salade verte et chutney

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

Crêpes fourrées aux pommes caramélisées de Normandie cannelle et flambage au calvados

La bisque de crustacés Au basilic, sauce rouille et baguettine gratinée

La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches

La langoustine Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail

La poire Belle-Hélène à notre façon

La raie Aile façon meunière, polenta crémeuse aux herbes beurre à l'orange et framboise

Le bar En croute de noisette, mousseline de pommes vitelotte, crème à la coriandre

Le Parmentier De bœuf confit, foie gras poêlé et sauce Périgourdine

Le saumon fumé Fenouil à la grecque et crème de raifort

Le suprême de volaille Rôti, riz aux saveurs indiennes et crème au curry

Les noix de Saint-Jacques Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique

Noix de Saint-Jacques cèpes grillés, velouté au lard fumé et poireaux fondants

206 kcal – Riche en protéines et en fibres

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco

Velouté de butternut à la noisette, câpres, pain grillé et cerfeuil

100 kcal – Riche en eau et source de fibres



## 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

Imperial de mousse au chocolat 70% version bien-être 134 kcal – Riche en magnésium et vitamines

La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches

La poire Belle-Hélène à notre façon

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tiramisu aux fruits exotiques, tuile coco

Velouté de butternut à la noisette, câpres, pain grillé et cerfeuil

100 kcal – Riche en eau et source de fibres



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Le saumon fumé Fenouil à la grecque et crème de raifort

Velouté de butternut à la noisette, câpres, pain grillé et cerfeuil

100 kcal – Riche en eau et source de fibres



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Le saumon fumé Fenouil à la grecque et crème de raifort

Le Tartare Tartare de bœuf préparé, salade de saison et frites

Le Lassay - Le Mont Canisy, 14803 Deauville St-Arnoult, France



### Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Le saumon fumé Fenouil à la grecque et crème de raifort



### Sulfites

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

Assiette de fromages normands, petite salade verte et chutney

Côte de veau rôtie brocolis, polenta aux olives et tomates confites, sauce Périgourdine

L'entrecôte de Normandie Embeurrée de choux au lard, churros de pommes de terre et béarnaise

La bisque de crustacés Au basilic, sauce rouille et baguettine gratinée

Le foie gras de canard Mi-cuit au Porto, chutney de framboises et rhubarbe, briochette toastée

Le Parmentier De bœuf confit, foie gras poêlé et sauce Périgourdine

Les escargots de Trouville-Sur-Mer Au beurre d'ail, tarte fine, champignons et sauce marchand de vin

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Les noix de Saint-Jacques Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique

Vins & Champagnes



### Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney

La crème brûlée au romarin et miel de nos ruches



### Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

Les huitres 6 huitres N°2 de Normandie au vinaigre d'échalote et pain de seigle

Les noix de Saint-Jacques Juste saisies à la vanille, risotto crémeux aux girolles et balsamique

Noix de Saint-Jacques cèpes grillés, velouté au lard fumé et poireaux fondants

206 kcal – Riche en protéines et en fibres