



20 Octobre 2021

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

L'entrecôte de bœuf grillée Gratin dauphinois aux girolles, croustillant de Pont l'Évêque, pomme granny et noix

La panna cotta A la verveine, tapioca aux myrtilles et zestes d'orange

La salade de fruits et langue de chat

Fruits salad and biscuit

La sphère au chocolat grand cru, praliné, brownie et glace chocolat

La tarte fine aux légumes Fromage frais, aubergine, tuile de parmesan et vinaigrette au miel et betterave

Le burger de bœuf des petits costauds

Beef burger

Le fameux fish & chips

The famous fish & chips

Le foie gras de canard Chutney, balsamique réduit et briochette tiédie

Le millefeuille à la crème de pistache et framboises fraîches

Le tartare de bœuf Préparé, salade verte et frites

Les coquillettes jambon beurre

The ham and butter pasta shells

Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle

Les langoustines Cappuccino de bisque de langoustines, crème fouettée au curry, tuile encre de seiche



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle

Les gambas juste saisies Risotto crémeux à la mascarpone et au parmesan, sauce coriandre

Les langoustines Cappuccino de bisque de langoustines, crème fouettée au curry, tuile encre de seiche

Les Saint-Jacques juste saisies, aux pommes et radis noir, mousseline de patate douce au gingembre



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

- La crème brûlée à la vanille, miel de nos ruches et tuile aux amandes
- La tarte fine aux légumes Fromage frais, aubergine, tuile de parmesan et vinaigrette au miel et betterave
- Le carré d'agneau Galette de quinoa, spaghetti de courgettes à la tomate, houmous au sésame, jus thym
- Le foie gras de canard Chutney, balsamique réduit et briochette tiédie
- Le tartare de bœuf Préparé, salade verte et frites
- Les coquillettes jambon beurre
- The ham and butter pasta shells
- Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

- La raie Rôtie à l'orange, mousseline de panais, chou de Bruxelles glacés au beurre d'Isigny
- Le fameux fish & chips
- The famous fish & chips
- Le filet de bar gratiné au pesto, émincé de fenouil et salicorne, écrasé de pomme de terre aux olives
- Le tartare de thon Aux saveurs d'Asie, pastèque, pickles d'oignon rouge et pamplemousse
- Les langoustines Cappuccino de bisque de langoustines, crème fouettée au curry, tuile encre de seiche



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

- La sphère au chocolat grand cru, praliné, brownie et glace chocolat
- Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

- Assiette de fromages normands et salade verte et chutney
- L'entrecôte de bœuf grillée Gratin dauphinois aux girolles, croustillant de Pont l'Évêque, pomme granny et noix
- La crème brûlée à la vanille, miel de nos ruches et tuile aux amandes
- La panna cotta A la verveine, tapioca aux myrtilles et zestes d'orange
- La raie Rôtie à l'orange, mousseline de panais, chou de Bruxelles glacés au beurre d'Isigny
- La sphère au chocolat grand cru, praliné, brownie et glace chocolat
- La tarte fine aux légumes Fromage frais, aubergine, tuile de parmesan et vinaigrette au miel et betterave
- Le carré d'agneau Galette de quinoa, spaghetti de courgettes à la tomate, houmous au sésame, jus thym
- Le filet de bar gratiné au pesto, émincé de fenouil et salicorne, écrasé de pomme de terre aux olives
- Le millefeuille à la crème de pistache et framboises fraîches
- Le yaourt aux fruits ou nature
- Plain yoghurt or with fruit
- Les gambas juste saisies Risotto crémeux à la mascarpone et au parmesan, sauce coriandre
- Les langoustines Cappuccino de bisque de langoustines, crème fouettée au curry, tuile encre de seiche
- Les Saint-Jacques juste saisies, aux pommes et radis noir, mousseline de patate douce au gingembre



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

La sphère au chocolat grand cru, praliné, brownie et glace chocolat

Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Le tartare de bœuf Préparé, salade verte et frites

Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Le carré d'agneau Galette de quinoa, spaghetti de courgettes à la tomate, houmous au sésame, jus thym



Sulfites

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

■ AOC Côtes de Provence Château Saint-Maur - L'Excellence - Cru classé

La sphère au chocolat grand cru, praliné, brownie et glace chocolat

Le foie gras de canard Chutney, balsamique réduit et briochette tiédie

Les gambas juste saisies Risotto crémeux à la mascarpone et au parmesan, sauce coriandre

Les langoustines Cappuccino de bisque de langoustines, crème fouettée au curry, tuile encre de seiche

Les Saint-Jacques juste saisies, aux pommes et radis noir, mousseline de patate douce au gingembre



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Les fruits de mer Huîtres n°2, bulots, langoustines, mayonnaise, vinaigre d'échalotes et pain seigle