



22 Août 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

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

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

Le bar Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic

Le foie gras de canard En lobe, cuit à l'Espelette, chutney d'abricot et romarin, briochette toastée

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

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les cuisses de grenouille Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux

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 aux figues sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage blanc, figues roties
175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

La langoustine Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée
214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée
214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les cuisses de grenouille Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tarte aux figes sur un sablé allégé, compotée de figes, mousse de fromage blanc, figes roties
175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

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

Le bar Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic

Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée
214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

Les cuisses de grenouille Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le bar Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise

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



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney

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

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

La langoustine Taboulé de quinoa, avocat et sauce cocktail

La marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

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

Le bar Doré sur la peau, petits farcis provençaux, coulis de tomate et basilic

Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le melon En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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

Les asperges vertes Servies avec un œuf poché et une sauce hollandaise

Les cuisses de grenouille Désossées en gigolette, fine ratatouille et crème d'ail doux

L'agneau En jarret confit, cocos paimpolais à la tomate et gingembre mousseline de brocolis

Soupe de fruits rouges et panna cotta à la vanille

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue

Tarte aux figues sur un sablé allégé, compotée de figues, mousse de fromage blanc, figues roties

175 kcal – riche en protéines, fibres et minéraux

Tarte Tatin tiède, glace vanille et confiture de lait



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 marquise chocolat et orange, crème anglaise mentholée

Le melon En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone

Le nougat glacé, fruits rouges et coulis framboise

Tarte au citron meringuée déstructurée, coulis de mangue



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée

214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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



Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Tomate Ananas Passion pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées
99 kcal - Peu calorique, riche en protéines et en fibres



Sulfites

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

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

L'entrecôte Grillée, pommes dauphine et sauce béarnaise

Le cabillaud Rôti, risotto crémeux safrané aux poireaux et vin blanc

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée
214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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

L'agneau En jarret confit, cocos paimpolais à la tomate et gingembre mousseline de brocolis

Tomate Ananas Passion pois cassés, quinoa bio, salicornes, avocat, algues Wakamé et graines grillées
99 kcal - Peu calorique, riche en protéines et en fibres

Vins & Champagnes



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Assiette de fromages normands Petite salade verte et chutney

Le melon En carpaccio, jambon cru et mozzarella bufflone



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Carpaccio saumon au yuzu oeufs de hareng fumés

Le saumon Bio grillé épinards crus et cuits, salade de fenouil aux coques, sauce tartare allégée
214 kcal – Riche en protéines, Omega 3 et vitamines B et D

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