



19 Avril 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

Clafoutis aux fruits de saison, glace pistache

Feuilleté d'asperges vertes aux morilles

Feuilleté d'asperges vertes aux morilles

Filet de bœuf façon Rossini, sauce marchande vin, Asperges blanches des Landes

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Framboise, Citron, Crème brûlée, fromage blanc, Pistache

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, tombée d'épinards, sauce citron vert,

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée

Tarte fine au brie de Meaux et marmelade de tomate verte, pousses de pissenlits

Terrine de Foie Gras de canard maison, compotée d'oignons rouges et fruits secs, brioche toastée

Terrine de lapin aux noisettes et romarin, condiment de radis rose



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin juste saisies, mousseline de céleri, émulsion fruit de la passion

Saint-Jacques de Port en Bessin, coulis de piquillos, salade de green zebra



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Coulant au caramel et beurre salé, sorbet framboise

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Framboise, Citron, Crème brûlée, fromage blanc, Pistache

Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona, crème légère au beurre de cacahuète

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Filet de Maquereaux à la plancha, houmos et sauce vierge à la rhubarbe

Linguini au saumon fumé Moulin du Couvent, mimolette et roquette

Salade d'asperges blanches des Landes et coppa

Tataki de filet de Thon des Maldives au sésame et saté



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles et échalotes confites

Clafoutis aux fruits de saison, glace pistache

Coulant au caramel et beurre salé, sorbet framboise

Feuilleté d'asperges vertes aux morilles

Feuilleté d'asperges vertes aux morilles

Filet de bœuf façon Rossini, sauce marchande vin, Asperges blanches des Landes

Filet de Maquereaux à la plancha, houmos et sauce vierge à la rhubarbe

Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre de la ferme du Bourg, jus gourmand à la sauge

Fraises de Carpentras et fontainebleau

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Framboise, Citron, Crème brûlée, fromage blanc, Pistache

Gratin d'aubergines et tomates à la parmesane

Linguini au saumon fumé Moulin du Couvent, mimolette et roquette

Moelleux au chocolat Caraïbes Valrhona, crème légère au beurre de cacahuète

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin juste saisies, mousseline de céleri, émulsion fruit de la passion

Plat du jour : Filet de canette des Dombes et aubergines rôties, pistou de roquette

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Quasi de veau label rouge du Ségala aux asperges vertes et crème de morilles

Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, tombée d'épinards, sauce citron vert,

Ris de veau pôelé au beurre demi-sel, aux morilles

Saint-Jacques à la sauge, fromage fermier de la ferme de ferme de Tremblay, bouquet de roquette

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée

Suprême de poulet fermier farci ricotta et tapenade, fricassée de cocos plats et coulis d'herbes fraîches

Tarte fine au brie de Meaux et marmelade de tomate verte, pousses de pissenlits

Terrine de Foie Gras de canard maison, compotée d'oignons rouges et fruits secs, brioche toastée

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello

Vichyssoise de petits pois, crème légère au curry et chips de pancetta



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

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Framboise, Citron, Crème brûlée, fromage blanc, Pistache

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Terrine de lapin aux noisettes et romarin, condiment de radis rose



Sulfites

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

Filet de bœuf façon Rossini, sauce marchande vin, Asperges blanches des Landes

Le Vin du Mois Haut-Médoc, Château Le Bourdieu Vertheuil 2011 50 CL

Limon Marguery (Limoncello & Martini)

■ Marsannay, Domaine Chanson 2014

■ Pouilly Fumé, Domaine Blondelet 2017

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, tombée d'épinards, sauce citron vert,

■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello