



26 Avril 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

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame
Coulant au caramel beurre salé sorbet framboise de la maison Pédone
Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet poire Williams
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, grenailles rissolées
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier
Vanille, crème brûlée, litchi, Citron, Framboise, Poire
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar
Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio
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
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis et Brioche toasté
Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés
Asperges blanches des Landes, gambas rôties à la plancha, huile de crustacés (comme un plat)
Asperges blanches des Landes, gambas rôties à la plancha, huile de crustacés (comme une entrée)
Bouchée d'Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton
Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, velouté de châtaignes et crème fouettée
Tronçon de Turbot rôti, asperges blanches des Landes, sauce vierge



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier
Vanille, crème brûlée, litchi, Citron, Framboise, Poire

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Œuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec, mouillette



Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame

Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil

Linguini au saumon fumé "Moulin du Couvent", mimolette et roquette

Pavé de Lieu jaune à la plancha, Tajine de légumes à la coriandre

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, haddock fumé du Moulin du Couvent

Tronçon de Turbot rôti, asperges blanches des Landes, sauce vierge



Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet poire Williams



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Asperges blanches des Landes, gambas rôties à la plancha, huile de crustacés (comme une entrée)
Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame
Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet poire Williams
Croustillant de Saint Marcelin primeur, mesclun de salades
Duo de Cantal entre deux et Saint-Maure, salade de mâche
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, grenailles rissolées
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier
Vanille, crème brûlée, litchi, Citron, Framboise, Poire
Jarret de Veau en croûte doré, fondue d'épinard
Linguini au saumon fumé "Moulin du Couvent", mimolette et roquette
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, velouté de châtaignes et crème fouettée
Pavé de Veau français, gratin de macaroni et crème de chorizo
Plat du Jour: Râble de Lapin farci ricotta, risotto au cresson
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
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée
Suprême de poulet fermier farci ricotta basilic, fricassée de cocos plats et coulis de carottes
Terrine de boudin noir et chutney d'oignons au cassis, bouquet de mâche à l'huile de noix
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis et Brioche toasté
Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello
Tronçon de Turbot rôti, asperges blanches des Landes, sauce vierge
Vichyssoise de petits pois, crème fouettée, cœur de laitue et chips de coppa
Œuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec, mouillette



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, crème brûlée, litchi, Citron, Framboise, Poire
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille
Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, haddock fumé du Moulin du Couvent



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Bouchée d' Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton
Croustillant de Saint Marcelin primeur, mesclun de salades
Jarret de Veau en croûte doré, fondue d'épinard
Plat du Jour: Râble de Lapin farci ricotta, risotto au cresson
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade
Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis rose



Sulfites

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

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame
Limon Marguery (Limoncello & Martini)
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille
Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,
■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011
Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, haddock fumé du Moulin du Couvent
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis rose
Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Bouchée d' Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Bouchée d' Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton
Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade