



21 Octobre 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

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Fromage Blanc, Framboise, Caramel, Citron,

Gros rocher à la noix de coco crème, parfume à la vanille de bourbon glace rhum raisin

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

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de poire et Brioche toasté

Terrine de sanglier français aux châtaignes, confiture d'oignons rouges



### Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

6 Fines de Claire n°3 de la maison Fontenau, Marenne d'Oleron

Cassolette de Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, aux coco de Paimpol

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées, mousseline de carottes aux fruits de la passion et grenade



### Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Fromage Blanc, Framboise, Caramel, Citron,

Parfait glacé au chocolat amer, crème de chartreuse verte

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



### Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Choucroute de poissons Petit Marguery (saumon, lieu noir, Haddock)

Pavé de lieu noir aux mogettes de Vendée façon cassoulet et saucisson

Pavé de turbot de Noirmoutier rôti (environ 270 gr), fines ratatouille



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

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

Cantal entre deux, chutney de saison, mesclun de salade

Cassolette de Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin, aux coco de Paimpol

Choucroute de poissons Petit Marguery (saumon, lieu noir, Haddock)

Epaule de sanglier français, braisée au vin rouge épicé, mousseline de céleri et châtaignes

Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre fondantes, sauce aux girolles

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Fromage Blanc, Framboise, Caramel, Citron,

Gros rocher à la noix de coco crème, parfume à la vanille de bourbon glace rhum raisin

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées, mousseline de carottes aux fruits de la passion et grenade

Parfait glacé au chocolat amer, crème de chartreuse verte

Pavé de lieu noir aux mogettes de Vendée façon cassoulet et saucisson

Pavé de turbot de Noirmoutier rôti (environ 270 gr), fines ratatouille

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

Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de poire et Brioche toasté

Terrine de sanglier français aux châtaignes, confiture d'oignons rouges

Tête de veau sauce ravigote, légumes de saison



## 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, Rhum raisin, Fromage Blanc, Framboise, Caramel, Citron,

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Terrine de sanglier français aux châtaignes, confiture d'oignons rouges



## Sulfites

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

Epaule de sanglier français, braisée au vin rouge épicé, mousseline de céleri et châtaignes

Limon Marguery ( Limoncello & Martini )

■ Menetou-Salon Bio, Dne Philippe Gilbert 2015

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