



15 Novembre 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

Coulant au caramel et beurre salé, compotée de poires guyot au citron vert

Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Pain d'épice, Framboise, Plombière, Citron,

Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, sauce chocolat

Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio

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 raisins chasselas et Brioche toasté



### Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

6 Fines de Claire n°3 de la maison Fontenau, Marenne d'Oleron (supplément +6 € dans le menu)

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées, mousseline de carottes à l'orange et son coulis de fanes

Noix de Saint-Jacques du Port en Bessin, crème de châtaignes et huile de truffe

Velouté de potimarron et moules de bouchot à la crème d'Isigny



### Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Pain d'épice, Framboise, Plombière, Citron,

Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, sauce chocolat

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

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

Escalope de saumon label rouge d'Ecosse, à la plancha,  
aux deux pommes (pomme canada caramélisée, purée de pommes de terre Agria),

Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé

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

Plat du jour : Pavé d'Esturgeon, fondue endives et son coulis de carottes

Salade d'Endives et betteraves jaunes rôties, chiffonnade de Haddock du "Moulin du Couvent"



## 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

Carré d'Agneau rôti, gratin dauphinois, jus au thym

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

Coulant au caramel et beurre salé, compotée de poires guyot au citron vert

Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices

Escalope de saumon label rouge d'Ecosse, à la plancha,  
aux deux pommes (pomme canada caramélisée, purée de pommes de terre Agria),

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

Fricassée de girolles à la bordelaise

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Pain d'épice, Framboise, Plombière, Citron,

Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, sauce chocolat

Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées, mousseline de carottes à l'orange et son coulis de fanes

Noix de Saint-Jacques du Port en Bessin, crème de châtaignes et huile de truffe

Parfait glacé au café, arrosé au Kahlua et sa crème légère

Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé

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

Petit chou farci aux escargots de Bourgogne et crème d'ail doux

Plat du jour : Pavé d'Esturgeon, fondue endives et son coulis de carottes

Plat du Jour : Pavé de foie de veau, fondue d'endives et son coulis de carottes

Poêlée de Cèpes à l'échalote

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 raisins chasselas et Brioche toasté

Velouté de potimarron et moules de bouchot à la crème d'Isigny



## 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

Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Rhum raisin, Pain d'épice, Framboise, Plombière, Citron,

Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille

Terrine de faisan aux griottes, mâche à l'huile de noix



## Sulfites

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

■ Beaujolais-Villages Nouveau Ch.Corcelles 2018

Escalope de saumon label rouge d'Ecosse, à la plancha,  
aux deux pommes (pomme canada caramélisée, purée de pommes de terre Agria),

Limon Marguery ( Limoncello & Martini )

■ Menetou-Salon Bio, Dne Philippe Gilbert 2017

Parfait glacé au café, arrosé au Kahlua et sa crème légère

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

Terrine de faisan aux griottes, mâche à l'huile de noix