



20 Février 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

Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de lieu demi-sel et fleur de pavot

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier  
Vanille, Framboise, Plombière, Citron, Litchi, caramel

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

Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon

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

Pruneaux à l'Armagnac fais maison, glace vanille

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

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tarte fine aux pommes, glace vanille de la Maison Pédone

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

Trifle au chocolat caraïbes de Valrhona et griottes, biscuit spéculoos, mousse mascarpone



### 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, salade de mâche et mandarine



### Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier  
Vanille, Framboise, Plombière, Citron, Litchi, caramel

Oeufs brouillés à la truffe noire de Richerenches (tuber melanosporum)

Soufflé au grand marnier, notre spécialité



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de lieu demi-sel et fleuron au pavot

Choucroute de poissons Petit Marguery (saumon, lieu, haddock)

Pavé de Saumon Label Rouge, jeunes poireaux confits, sauce ravigote

Plat du jour : Pavé d'Esturgeon du Moulin du Couvent, au moquette de Vendée et jus de veau corsé



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

Aligot à la truffe (tuber melanosporum)

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

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

Choucroute de poissons Petit Marguery (saumon, lieu, haddock)

Entrecôte 250 g environ, gratin dauphinois et jus au thym

Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier

Vanille, Framboise, Plombière, Citron, Litchi, caramel

Mignon de veau en croûte de noisette, gratin dauphinois et jus au gourmand

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

OEufs bio, pochés en Meurette (Sauce bordelaise, petits oignons, lardons et croutons, champignons)

Oeufs brouillés à la truffe noire de Richerenches (tuber melanosporum)

Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon

Pavé de Saumon Label Rouge, jeunes poireaux confits, sauce ravigote

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

Pruneaux à l'Armagnac fais maison, glace vanille

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

Risotto de potimarron et petits légumes croquants, tuile de parmesan et sésame (à la demande truffe noire supplément 12 €)

Saucisse couteau de la Maison « Conquet » et aligot de la Coopérative fromagère Jeune Montagne à Laguiole

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tarte fine aux pommes, glace vanille de la Maison Pédone

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

Trifle au chocolat caraïbes de Valrhona et griottes, biscuit spéculoos, mousse mascarpone

Velouté d'artichauts, quenelle de ricotta et huile d'olive de Kalios, chips de coppa



## 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, Plombière, Citron, Litchi, caramel

Pruneaux à l'Armagnac fais maison, glace vanille



## Sulfites

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

Limon Marguery ( Limoncello & Martini )

■ Morgon, Corcelette, Carl Daniel Boulard 2017

OEufs bio, pochés en Meurette (Sauce bordelaise, petits oignons, lardons et croutons, champignons)

Pavé de Saumon Label Rouge, jeunes poireaux confits, sauce ravigote

Pruneaux à l'Armagnac fais 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