



18 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

6 Huîtres Fines de Claires n°3, marennes d'Oléron Maison Fonteneau

Filet de bœuf façon Rossini, jus court, Pommes grenailles sautées

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, fromage blanc, mandarine, caramel beurre salé

Saucisse couteau de la maison "Conquet" et aligot de la fromagerie "Jeune Montagne" à Laguiole

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

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



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Noix de saint jacques françaises rôties du Port en Bessin Bouillon de légumes à la citronnelle.



Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, fromage blanc, mandarine, caramel beurre salé

Noix de saint jacques françaises rôties du Port en Bessin Bouillon de légumes à la citronnelle.

Oeufs brouillés à la truffe noire du Vercors

Saucisse couteau de la maison "Conquet" et aligot de la fromagerie "Jeune Montagne" à Laguiole

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***



Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

6 Huîtres Fines de Claires n°3, marennes d'Oléron Maison Fonteneau

Bleu cendré au lait de chèvre de "ferme de la Tremblaye" mesclun de salades,

Filet de bœuf façon Rossini, jus court, Pommes grenailles sautées

Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, fromage blanc, mandarine, caramel beurre salé

Noix de saint jacques françaises rôties du Port en Bessin Bouillon de légumes à la citronnelle.

Oeufs brouillés à la truffe noire du Vercors

Risotto de potimarron et petits légumes croquants tuile parmesan et sésame (Truffes noires sur demande +12€)

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

Au Petit Marguery Rive Gauche - 9, Bld de Port Royal, 75013 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés



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

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

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



Céleri

Céleri et produits à base de céleri

Paleron de veau en pot au feu carottes, navets, poireaux et céleri.



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Saucisse couteau de la maison "Conquet" et aligot de la fromagerie "Jeune Montagne" à Laguiole



Sulfites

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

6 Huîtres Fines de Claires n°3, marennes d'Oléron Maison Fonteneau

■ AOC Bordeaux 2014 Château de Bordes-Quancard

■ AOC Cadillac 2015 (Moelleux) Château Cousteau

Bleu cendré au lait de chèvre de "ferme de la Tremblaye" mesclun de salades,

Filet de bœuf façon Rossini, jus court, Pommes grenailles sautées

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Saucisse couteau de la maison "Conquet" et aligot de la fromagerie "Jeune Montagne" à Laguiole



Lupin

Lupin et produits à base de lupin

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade

Risotto de potimarron et petits légumes croquants tuile parmesan et sésame (Truffes noires sur demande +12€)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

6 Huîtres Fines de Claires n°3, marennes d'Oléron Maison Fonteneau