

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Laït et produit à base de lait ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Gaspacho de tomate tartare de légumes (A.B)														
Caviar Ociètre d'aquitaine et ses condiments (PPO)														
Demi-Homard européen juste rôtie aux légumes d'été (PPO)														
Pressée de foie gras de canard entier, magret séché, compotée de griottes														
Œuf mollet sur nid de fleur d'artichaut														
Tataki de thon, tartare d'algues, crème wasabi et billes de citron														
Carpaccio d'esturgeon fumé origine France, pousse de bourrache et perles de vodka														
Tomate Roma confite au four ,coulis de myrtilles et zeste de citron														
Poulpe origine France juste snacké, crémeux de petits pois du maraîcher														
Effiloché d'épaule d'agneau origine France fumé gremolata et caviar d'aubergine														
Tournedos de lotte, poudré d'olive noire pointe d'asperges crues et cuites														
Filet de veau rôtie, jus poivré ,pommes de terre grenaille														
Petits farcies façon Nicoise ,coulis de tomates														
Bloc de foie gras de canard, confit de carottes, émincé d'algue Nori														
Fraîcheur de légumes d'été haddock origine france en tartare														
Carpaccio de magret fumé et séché, salade de roquette accompagné de parmesan														
Cœur de romaine façon Caesar, émietté de tourteaux et anchois														
Magret de canard aux framboises, purée de pomme de terre fait maison														
Poitrine de veau marinée et confite, pommes mitrilles rôties à l'ail														
Dos de lieu lieu jaune, panure de légumes de saison fenouil confit à l'orange, coulis de crustacée noire														
Aile de raie, haricots verts vapeur, capres croûtons dorés beurre meunier citronné														
Emincé de tomates sauce vinaigrette (Entrée enfant)														
Haut de cuisse de poule rôtie, pommes mitaille, jus de viande (Plat enfant)														
Mille-feuille de chèvre frais, concombre et tartare de poivrons piquillos														
Rémoulade de choux blanc à la moutarde de Meaux, émincés de magret de canard séché														
Gros œuf bio poché servi tiède, crème de champignons														
Pavé de merlu façon petit bateau à la grenobloise, légumes de saison confit														
Haut de cuisse de poulet et légumes de saison sautés, jus chasseur														
Onglet de bœuf aux échalottes, pommes de terre mitraille en cocotte														
Douceur chocolat blanc et fruits rouges														
Tartelette coco et fruits de la passion														
Mille-feuille à la fraise														
Paris-Brest comme autrefois														
Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais														
Mi cuit au caramel en cocotte														
Croustillant chocolat cacahuètes ,crème anglaise vanille														
Tartelette crémeuse framboises et pistaches														
Crème brûlée à la vanille bourbon														

¹ A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

² Y compris le lactose

³ Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

⁴ A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produits finis



Amuses bouche

Enfants

Entrées et plats menu Excellence

Entrées et plats menu Prestige & Douce France & menu 18H

Desserts et fromage

(*)* Peut contenir des traces de ...

Origine des viandes : Entrecôte de cochon ES, Paleron de bœuf UE, Magret de canard FR, Foie gras FR, Filet de bœuf UE, Suprême poulet FR, Quasi de veau UE