

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lait et produit à base de lait ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons	Gluten
MENU EXCELLENCE															
Velouté de carotte au cumin patate douce, croûtons Sacristain															
Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire															
Mijoté de ris de veau, shitake et pleurotes															
Minestrone de betterave au tofu fumé et noisettes, pousses d'épinard															
Carpaccio de magret fumé et séché comme un pain perdu, Saint-Jacques et caviar															
Saku de Thon Albcore fumé par nos soins, raifort et citron															
Poulet de Challans aux senteurs des sous-bois, châtaignes et morilles															
Filet de bar juste snacké, poireaux et curcuma, beurre citronné															
Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit d'ail et d'échalotes															
Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été															
Polenta rissoyée aux senteurs du sud et petits légumes															
Camembert de la vallée d'auge « La petite normande », marmelade de pomme et noix															
Forêt noire															
Mousse de fromage blanc en entremet, confit pomelos et litchi															
Tartelette craquante vanille chocolat aux noix de pécan															
Paris-Brest															
Soufflé Glacé noix de coco, confit d'ananas															
MENU PRESTIGE															
Bloc de foie gras de canard, figes violette comme un chutney															
Minestrone de betterave au tofu fumé et noisettes, pousses d'épinard															
Saumon fumé au bois de hêtre, beurre d'algue nori, vinaigrette à la passion															
Œuf bio et velouté de chou-fleur lait de coco, chips de topinambour															
«Pâté croûte d'Olivier», pain de campagne grillé et condiments															
Tournedos de magret de canard aux aïelles, gruë de cacao et mousseline de pomme de terre															
Paleron de Cochon de plein air de Vendée, pleurotes sautées, cocotte de pomme de terre vitelotte et grenailles															
Pavé de saumon rôti, farandole de légumes															
Polenta rissoyée aux senteurs du sud et petits légumes															
Dos de Cabillaud de ligne, « puntalette » comme un risotto, légumes marinés															
Entremet chocolat mandarine et son croustillant aux fruits secs															
Tartelette citron vert meringuée															
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée															
Soufflé glacé noix de coco, confit d'ananas															
Osso-iraty, cerises confites, piment d'Espelette et jeunes pousses															
DOUCE FRANCE															
Tartare aux deux saumons moutarde à l'ancienne, salade de lentilles															
Minestrone de betterave au tofu fumé et noisettes, pousse d'épinard															
Terrine des copines, pain de campagne grillé et condiments															
Gros Œuf bio en meurette															
Polenta rissoyée aux senteurs du sud et petits légumes															
Filet de Daurade royale, carotte aux épices															
Pavé de rumsteck sauté au poivre, pommes fondantes															
Choux farcis comme autrefois															
Choux craquelin, chantilly caramel et pommes à la fève de tonka															
Riz au lait crémeux et ses fruits secs caramélisés															
Soufflé glacé noix coco, confit d'ananas															
PARIS POUR 1 OUI															
Caviar Oscière d'aquitaine et ses condiments															
Pressé de foie gras de canard entier, poivre de Sichuan, chutney poire															
Saku de Thon Albcore fumé par nos soins, raifort et citron															
Filet de bœuf sauté, mille-feuille de pomme de terre à la truffe d'été															
Noix de Saint-Jacques juste cuites, coulis et tombée d'endives, confit d'ail et d'échalotes															
MENU ENFANT															
Velouté de choux fleurs au lait de coco															
Pavé de saumon, Puntalettes façon risotto, légumes marinés															
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise vanillée															

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

(*) Peut contenir des traces de ...

Allergen presence table

European Regulation No. 1169/2011 relating to consumer information on foodstuffs

NAME OF FINISHED PRODUCT	Cereals ¹	Eggs	Milk and dairy	Peanuts	Nuts ²	Soya	Sesame	Lupin	Sulphites ⁴	Mustard	Celery	Molluscs	Shellfish	Fish	Gluten
	Cream of carrot soup with sweet potato and croutons. Accompanied by a sacristan.														
EXCELLENCE MENU															
Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney															
Sweetbread stew, shitake and oyster mushroom duo															
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots															
Carpaccio de magret fumé et séché comme un pain perdu, saint-Jacques et caviar															
Albcore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon															
Challans chicken, parsnip mousseline, chestnuts and morels															
Fillet of sea bass just snacked, leeks and turmeric, lemon butter															
Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit															
Sautéed fillet of beef, potato mille-feuille with summer truffles															
Southern-flavored polenta with vegetables															
"La petite normande" Auge Valley Camembert, apple and walnut marmalade															
Black forest															
Cottage cheese mousse with pomelo and lychee confit															
Crunchy vanilla chocolate and pecan tartlet															
Paris-Brest															
Frozen coconut soufflé, pineapple confit															
PRESTIGE MENU															
Block of duck foie gras, candied purple figs															
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots															
Beechwood-smoked salmon, nori seaweed butter, watercress coulis, passion vinaigrette															
Organic egg and cabbage velouté with coconut milk, Jerusalem artichoke chips															
«Pâté crouste d'Olivier», toasted country bread and condiments															
Duck breast tournedos with cranberries, cacao nibs and potato mousseline															
Vendée free-range pork chuck, sautéed oyster mushrooms, potato and violet casserole															
Roasted salmon steak, vegetable farandole															
Southern-flavored polenta with vegetables															
Cod fillet, risotto-style puntalettes, marinated vegetables															
Chocolate mandarin entremet with dried fruit crunch															
Lime meringue tartlet															
«Mi-cuit» with chocolate and vanilla custard															
Iced coconut soufflé, pineapple confit															
Ossau-Iraty, candied cherries, baby greens and Espette pepper															
DOUCE FRANCE MENU															
Salmon duo tartar with old-fashioned mustard, lentil salad															
Beet minestrone, smoked tofu, hazelnut slivers and spinach shoots															
Terrine "des Copines", toasted farmhouse bread and condiments															
Large organic eggs en meurette															
Southern-flavored polenta with vegetables															
Fillet of sea bream with spiced carrot															
Rump steak sautéed with pepper, melting apples															
Stuffed cabbage like in the old days															
Cracker puffs, caramel whipped cream and tonka bean apples															
Creamy rice pudding with caramelized dried fruit															
Iced coconut soufflé, pineapple confit															
A YES IN PARIS															
Osciette d'aquitaine caviar with condiments (10gr)															
Pressed whole duck foie gras, Sichuan pepper, pear chutney															
Albcore Tuna Saku smoked by us, horseradish and lemon															
Sautéed fillet of beef, potato mille feuilles with summer truffles															
Just-cooked scallops, endive coulis, garlic and shallot confit															
CHILDREN'S MENU															
Cream of cauliflower soup with coconut milk															
Salmon steak, Puntalettes risotto style, marinated vegetables															
Mi-cuit with chocolate and vanilla custard															

¹ To be ticked only if the cereal used contains gluten, i.e. one of the following cereals: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut

² Including lactose

³ Nuts: Almonds, Hazelnuts, Walnuts, Cashews, Pecans, Brazil Nuts, Pistachios, Macadamia Nuts and Queensland Nuts

⁴ To be mentioned only if the quantity of sulphur dioxide and sulphites is higher than 10 mg / kg of finished products

(*) May contain traces of...

Origin of meat: Shoulder lamb FR / Breast of veal FR / Other meat : EU origin