

A PARTAGER

Les Œufs mimosas à la salicorne

Rémoulade de légumes frais

ALLERGENES- œuf, moutarde, céleri,

La Planche de charcuteries de la boucherie Pascal Massonde :

Andouille basque, jambon de Bayonne, langue de cochon confite et pâté boudin

ALLERGENES- lait, moutarde, sulfites

La Planche maritime :

Sélection de coquillages, sélection de poissons fumés, rilette de poisson maison, mayonnaise et pickles de légumes

ALLERGENES- poisson, mollusques, lait, œuf, moutarde, sulfites

Velouté de carottes bio, de Mr Gousseau caramélisées, éclats de noisette et crème double
ALLERGENES- *lait, fruit à coque*

Œuf parfait, En meurette, garniture grand-mère et mouillette au sarrasin
ALLERGENES- *œuf, gluten, sulfites*

Bouchée à la reine aux ris et épaule d'agneau*, mesclun fraîcheur
ALLERGENES- *moutarde, sulfites, gluten, lait, œuf*

Pétoncles de nos côtes, gratinées au beurre d'escargot au persil à et à l'ail
ALLERGENES- *mollusques, lait, sulfite, gluten*

Salade de museau de cochon, pickles de légumes et vinaigrette aux mouts de raisin
ALLERGENES- *sulfites, gluten, moutarde*

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- *Mollusque, œuf, gluten, moutarde*

Les Huîtres 6 Huitres de Mr Papin n°3 spéciales
ALLERGENES- *mollusques, lait, sulfites*

Foie gras de canard de Mr Morille, et son accord pomme/poire, toast marathonien
ALLERGENES- *gluten, lait, sulfites, fruit à coque*

* *Viande origine France*

La Mer

Pavé de merlu rôti, Pommes boulangères aux oignons confits et bisque de crustacés
ALLERGENES- poisson, crustacés, lait, sulfites

Mulet noir snacké à la plancha, risotto d'orzo iodé et beurre blanc
ALLERGENES- poisson, lait, gluten, sulfite

Pavé de cabillaud au crumble d'hiver, gratiné de légumes racines et jus de volaille
ALLERGENES- poisson, lait, fruit à coque, céleri, gluten

Noix de coquilles Saint-Jacques, Snackées, voile de lomo ibérique, risotto de blé aux herbes fraîches et émulsion iodée
ALLERGENES- mollusque, lait, gluten, sulfite, soja

Vegetarien

Le Risotto et poêlée de champignons de saison
ALLERGENES- lait

La Terre

Jarret de cochon* confit et ses endives braisées et laquées au miel et jus de cuisson
ALLERGENES- Lait, gluten, céleri, sulfites, soja

Le Tartare de Bœuf* Tartare de bœuf, grenailles rôties et mesclun fraîcheur
ALLERGENES- sulfites, moutarde

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches
ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Onglet de bœuf* grillé, champignons farcis au Roquefort et noix de la Borderie, beurre maître d'hôtel
ALLERGENES- Lait, fruit à coque, sulfites

Tête de veau* snackée, et sa garniture d'un pot au feu, sauce gribiche
ALLERGENES- œuf, moutarde, céleri, sulfites

Joue de cochon* de la boucherie Massonde, cuisinée au vin moelleux et mousseline de panais rôtis
ALLERGENES- lait, gluten, sulfites, céleri

* Viande origine France

L ASSIETTE DE FROMAGE

Trois fromages sélectionnés

ALLERGENES- lait

LES DESSERTS

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, accompagnée ses fruits secs

ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

Mousse glacée aux framboises de la saison passée et son coulis

ALLERGENES- lait, œuf, gluten

Tiramisu aux fruits exotiques et crème de mascarpone,

ALLERGENES- œuf, lait, gluten

Crumble aux deux sésames et citron

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, sésame, soja

Riz au lait à l'ancienne et sa sauce au caramel

ALLERGENES- lait, fruit à coque, gluten

Le Mont-Blanc, version « Bon Temps », cœur coulant à la myrtille et ses meringues croquantes

ALLERGENES- lait, œuf, fruit à coque

Poire pochée au café, crumble au grué de cacao et sa glace à la vanille

ALLERGENES- soja, lait, gluten

Le Café Gourmand Assortiment de desserts accompagnés d'un café ou d'un thé

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja, sulfites

LE MENU BON TEMPS

Velouté de carottes bio, de Mr Gousseau caramélisées, éclats de noisette et crème double
ALLERGENES- lait, fruit à coque

OU

Œuf parfait, En meurette, garniture grand-mère et mouillette au sarrasin
ALLERGENES- œuf, gluten, sulfites

OU

Lamelles frites de seiche, sauce Aioli
ALLERGENES- Mollusque, œuf, gluten, moutarde

OU

Foie gras de canard de Mr Morille poêlé, et son accord pomme/poire, toast marathonnier
ALLERGENES- gluten, lait, sulfites, fruit à coque

Pavé de merlu rôti, Pommes boulangères aux oignons confits et bisque de crustacés
ALLERGENES- poisson, crustacés, lait, sulfites

OU

Le lieu jaune, Snacké à la plancha, embeurré de chou et sauce Soubise
ALLERGENES- poisson, lait, gluten

OU

Jarret de cochon* confit et ses endives braisées et laquées au miel et jus de cuisson
ALLERGENES- Lait, gluten, céleri, sulfites, soja

OU

Les Rognons de veau*, sauce moutarde à l'ancienne et écrasée de pomme de terre aux
herbes fraîches

ALLERGENES- moutarde, lait, céleri

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, accompagnée ses fruits secs
ALLERGENES- lait, œuf, fruits à coque, soja

OU

Mousse glacée aux framboises de la saison passée et son coulis
ALLERGENES- lait, œuf, gluten

OU

Riz au lait à l'ancienne et sa sauce au caramel
ALLERGENES- lait, fruit à coque, gluten

OU

Poire pochée au café, crumble au grué de cacao et sa glace à la vanille
ALLERGENES- soja, lait, gluten

* Viande origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites

LE MENU MIJOTE

Joue de cochon* de la boucherie Massonde, cuisinée au vin moelleux et mousseline
de panais rôtis

ALLERGENES- lait, gluten, sulfites, céleri

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, Aux grains de fleur de sel de l'île de
Ré et tuile aux amandes

ALLERGENES- lait, œuf, gluten, fruits à coque, soja

LE MENU DU JOUR

Les allergènes du menu du jour sont disponibles sur demande auprès de l'équipe de salle.

LE MENU ENFANT

Viande ou poisson

Pommes de terre grenailles ou poêlée de légumes

ALLERGENES- Poisson, lait, céleri

Coupe glacée de la maison Ernest

Deux boules et chantilly maison

ALLERGENES- lait