



« LES ALIZES »

*

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

23,90 €



ENTREE – PLAT – DESSERT

27,90 €

(prix nets – boissons non comprises)

ENTREES

* *Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'.*

Ou

*Le gravlax de saumon au parfum de betterave,
chantilly au citron vert, gressin à l'huile d'olive et parmesan.*

Ou

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge,
chutney aux fruits d'automne, toasts grillés.*

Ou

* *L'assiette de 6 huîtres N°3, servies avec leurs condiments.*

PLATS

*Le pavé de cœur de rumsteak poêlé au beurre moussoux,
jus de veau réduit aux aïelles.*

Ou

*Le filet de cabillaud mariné aux herbes puis rôti,
croûte de potiron, beurre de carotte au parfum de coco.*

DESSERTS

A commander en début de repas

Le millefeuille aux fruits de saison, crème au jasmin.

Ou

La pomme en trois façons

(compression de pommes, choux à la mousse Granny Smith et citron vert, glace maison pomme-raïns).

Ou

La brioche perdue façon banana split.

Ou

Le moelleux au chocolat et son cœur pistache, sorbet à la myrtille.

Ou

La suggestion du pâtissier.

Ou

La coupe amaréna OU La coupe colonel.

Ou

Les glaces artisanales (2 boules).

*(caramel beurre salé, rhum-raïsin, citron jaune, passion, griotte, bulgare,
citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraïse, vanille)*

Ou

La sélection de fromages de chez Beillevaire.

Tributaires du marché et du meilleur soin apporté au choix de nos produits,
nous pouvons parfois manquer d'un plat proposé. Merci de votre aimable compréhension

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande

Tous nos plats sont faits maison

