



## « LES ALIZES »

\*



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**24,10 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT

**28,20 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

*Le saumon fumé maison et tranché par nos soins, brick croustillante, chantilly au wasabi et câpres, vinaigrette cacahuètes.*

*Ou*

*Le foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac et au Porto rouge, confiture de tomates épicées, toast grillé.*

*Ou*

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

*Ou*

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

### PLATS

*Le quasi de veau lardé, crème d'ail légère et thym citron.*

*Ou*

*La choucroute océane (trilogie de poissons et crustacés), julienne de légumes, beurre blanc au citron yuzu.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Le crumble à la rhubarbe et aux pistaches, crème mascarpone sucrée.*

*Ou*

*Le vacherin ananas façon mojito.*

*Ou*

*La tuile à l'effluve de citron yuzu, fruits frais de saison, glace miel et romarin.*

*Ou*

*Le duo gourmand macaron et fraises, diplomate vanille, meringue citronnée.*

*Ou*

*Le délice au chocolat corsé et son cœur coulant passion, crème anglaise et marmelade orange-carotte.*

*Ou*

*La suggestion du pâtissier.*

*Ou*

*La coupe amaréna OU La coupe colonel.*

*Ou*

*Les glaces artisanales (2 boules).*

*(caramel beurre salé, rhum-raisin, citron jaune, passion, griotte, bulgare, citron vert, pomme verte, chocolat noir, café arabica, fraise, 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

