



# HÔTEL Azalées RESTAURANT

## M E N U S

---

### MENU DECOUVERTE / 24.50€

Entrée, Plat et Dessert



### MENU GOURMAND / 38€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert



### MENU ENFANT / 10€

\*Sirop / Jus Pomme / Jus Abricot

\*Crudités ou Part de Pizza

\*Pavé de Saumon ou Blanc de Volaille Pané

\*Légumes du Moment.

\*Glace Vanille ou Chocolat.

## E N T R É E S

---

### CROMESQUIS DE CABILLAUD, COURGETTE ET SON AÏOLI / 10 €

Cod, zucchini and aioli cromesquis



### MILLEFEUILLE DE MELON ET JAMBON CRU, TUILE DE PARMESAN / 10€

Melon, raw ham and parmesan tile



### ROUGET À L'ÉCREVISSE, CUIT BASSE TEMPERATURE, SORBET CRUSTACÉS / 15 €

Red mullet with crayfish, cooked at low temperature, shellfish sorbet



### FOIE GRAS MAISON ET SON PAIN D'ÉPICES / 15€

Homemade foie gras



### SALADE DE RAVIOLES PETITE / 12 € OU GRANDE / 15 €

Salade avec Accompagnements,  
Lardons et Ravioles Frits

d'autres salades ...

## P L A T S

---

### FILET DE TRUITE D'ARDECHE AU THYM FRAIS / 15€

Trout fillet Ardeche with thym



### SUPRÊME DE PINTADE DE LA DRÔME MARINÉ AU BALSAMIQUE ET GINGEMBRE/ 15€

guinea fowl supreme marinated in  
balsamic and ginger



### PAVÉ DE SANDRE AU CITRON VERT / 16€

Pike-perch green lemon



### FILET DE CANARD RÔTI AUX PÊCHES / 16€

Duck fillet with peach sauce



### GRATINÉE DE RAVIOLES / 15 € NATURE OU SAUMON OU CÈPES\*

Gratined "Ravioles" : nature, salmon or  
with mushrooms.

\*Accompagné de salade verte

## D E S S E R T S M A I S O N

---

### MOELLEUX AU CHOCOLAT/ 5.50€

Cake of chocolate

### CRÈME BRÛLÉE VANILLE/ 5.50€

Vanilla "crème brûlée"

### VERRINE DU MOMENT/ 5.50€

Dessert in glass

### TARTE DU MOMENT /5.50€

Pie

### GLACÉ DU MOMENT OU DESSERT DU JOUR/ 5.50€

Home made ice cream

### ASSIETTE DE FROMAGE OU FAISSELLE A LA CRÈME / 5€

Cheese or white cheese

CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL  
DES SEMAINES

---



SUR DEMANDE UNE  
FORMULE VEGETARIENNE