



« 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

Le cabillaud cuit à l'étuvé en basse température, crunchy de fruits secs et cébettes, beurre blanc aux champignons.

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

