



## « LES ALIZES »

\*



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**24,10 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT

**28,20 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

*La pièce de thon albacore fumée par nos soins et snackée minute, crème fouettée à la mozzarella, radis noirs et lentilles en vinaigrette.*

*Ou*

*Le foie gras de canard mi-cuit au Côteaux du Layon, marmelade de coing, toasts grillés.*

*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 filet de canard mariné aux aromates et épices douces, jus crémeux au Muscat et raisins.*

*Ou*

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

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La panna cotta au miel, poire infusée au sirop de cardamome, crumble de seigle, coulis caramel à l’orange.*

*Ou*

*Le biscuit madeleine, crème montée au parfum de fleur d’oranger, éclats de pistaches torréfiées, nougat glacé aux brisures de framboises.*

*Ou*

*Le cheesecake fruits de la passion, compotée mangue-cannelle-citron vert, sablé noix de coco.*

*Ou*

*La pomme en trois façons.*

*(compression de pommes, choux craquelin à la mousse Granny Smith et citron vert, sorbet maison pomme-raisins secs)*

*Ou*

*Le délice chocolat au cœur praliné, crème anglaise et sa marmelade de fruits de saison.*

*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**

