



« 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

** 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 nuage d'automne, crème pain d'épices, insert caramel whisky, biscuit spéculos.

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