



## « LES ALIZES »

\*

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**25,70 €**



ENTREE – PLAT – DESSERT

**29,90 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

*Le saumon fumé par nos soins, nougat de fruits secs, crumble à l'encre de seiche et sa chantilly à la noix blanche des Caraïbes.*

*Ou*

*Les tentacules d'encornets poêlés en persillade, émulsion à la rouille et coulis tomate.*

*Ou*

*\* L'assiette de 6 huîtres N°2, servies avec leurs condiments.*

### PLATS

*Le paleron de veau cuit 16h en basse température, crémeux au raifort.*

*Ou*

*\* Le merlu mariné puis étuvé minute, croûte de chorizo et basilic, velouté coco-citronnelle.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*Le moelleux au chocolat cœur coulant aux myrtilles et sa crème anglaise.*

*Ou*

*Le tartare de fruits frais et son sorbet thym-citron.*

*Ou*

*Le citron en trompe l'œil et sa marmelade cerise.*

*Ou*

*Le délice à l'abricot, insert crème brûlée infusée à la lavande.*

*Ou*

*Les fraises du marché, biscuit financier pistache et crème gingembre.*

*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, 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**

