



« 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.*

Ou

La bavette d'ailou grillée, sauce à l'échalote.

DESSERTS

A commander en début de repas

Le moelleux au chocolat cœur coulant et sa crème anglaise.

Ou

Le succès praliné, biscuit dacquoise, noisettes, amandes et crème praliné.

Ou

Le chou craquelin à la crème de caramel, palet chocolat au lait.

Ou

La tartelette au citron lemon curd et sa meringue italienne.

Ou

Le baba au rhum, compotée d'ananas à la fève de tonka, chantilly.

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

Tous nos plats sont faits maison

Notre carte des allergènes est à votre disposition sur demande