



« LES ALIZES »

*

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

26,00 €



ENTREE – PLAT – DESSERT

30,20 €

(prix nets – boissons non comprises)

ENTREES

Le saumon fumé par nos soins, fruits frais, chantilly à la mangue et poivre du timut.

Ou

L'œuf parfait, crémeux au camembert, poêlée de pleurotes et rillauds, tuile de pain.

Ou

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

PLATS

*Le filet de cochon cuit en basse température,
farce cèpes-marrons, jus aux raisins et fruits secs.*

Ou

** Le merlu mariné puis étuvé minute,
croûte de butternut, beurre blanc à l'orange confite.*

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 nuage, mousse vanille et noix de pécan caramélisées, biscuit cookies.

Ou

La douceur myrtille, insert vanille aux éclats de noisettes.

Ou

La tarte citron-basilic déstructurée, sorbet maison.

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 suggestion du pâtissier

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