



# CARTE RESTAURANT AZALÉES

LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE  
À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

## ENTRÉES ET SALADES

VELOUTE DE CHAMPIGNONS ET SA CHANTILLY POIREAUX	10,00 €
TARTELETTE DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES	10,00 €
BALLOTINE DE POISSONS ET SAINT-JACQUES, BEURRE BLANC	15,00 €
FOIE GRAS MARBRÉ AU CHOCOLAT	15,00 €
SALADE DE CROTTIN CHAUD CHÈVRE ET LARDONS	14,00 €
SALADE DE RAVIOLES FRITES ET LARDONS	14,00 €
SALADE NORDIQUE SAUMON FUMÉ, CREVETTES	14,00 €
SALADE CAMPAGNARDE BLEU D'AUVERGNE ET NOIX	14,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

FILET DE DAURADE AU CITRON GINGEMBRE	17,00 €
FILET DE BAR CUIT AU JUS DE BETTERAVE	18,00 €
CIVET DE CERF	16,00 €
RÔTI DE VEAU, SAUCE GASTRIQUE DE NOIX	18,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES NATURE ET SA SALADE VERTE	17,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES AUX CÈPES ET SA SALADE VERTE	17,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES AU SAUMON ET SA SALADE VERTE	17,00 €

## FROMAGE ET DÉLICES SUCRÉS

PLATEAU DE FROMAGES	5,00 €
FAISSELLE À LA CRÈME	5,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	5,50 €
CREME BRULÉE DU MOMENT	5,50 €
TARTE DU MOMENT	5,50 €
VERRINE DU MOMENT	5,50 €



# RESTAURANT MENU AZALÉES

HOMEMADE DISHES ARE DEVELOPED ON SITE FROM RAW PRODUCTS

## STARTERS ET SALADS

MUSHROOM VELOUTÉ AND LEEK WHIPPED CREAM	10,00 €
BUTTERNUT AND CHESTNUT TARTLET	10,00 €
BALLOTINE OF FISH AND WHITE BUTTER SCALLOPS	15,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS WITH CHOCOLAT	15,00 €
GOAT CHEESE SALAD AND BACON	14,00 €
"RAVIOLES" SALAD AND BACON	14,00 €
NORDIC SALAD SMOKED SALMON AND PEELED SHRIMPS	14,00 €
COUNTRY SALAD BLUE CHEESE AND WALNUTS	14,00 €

## FISHS OU MEATS

SEA BREAM FILLET WITH LEMON GINGER	17,00 €
SEA BASS FILLET COOKED IN BEET JUICE	18,00 €
DEER STEW	16,00 €
ROAST VEAL, WALNUT GASTRIC SAUCE	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH MUSHROOMS	17,00 €

## CHEESE OR DESSERTS

CHEESEBOARD OR WHITE CHEESE	5,00 €
CHOCOLATE CAKE OF VALRHONA	5,00 €
CREME BRULEE OF THE DAY	5,50 €
PIE OF THE MOMENT	5,50 €
.....WRITTEN ON OUR SLATE	5,50 €

## CHILDREN'S MENU 10.00 €

CHOICE DRINK : ORANGE, APRICOT,APPLE JUICE OR SIROP	UNTIL 12
SLICE OF PIZZA OR RAW VEGETABLES	YEARS
*** BREADED CHICKEN BREAST OR SALMON	
SEASONAL VEGETABLES	
***VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM	

CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DE LA SAISON ET SUR DEMANDE UNE  
FORMULE VEGETARIENNE

## MENU DÉCOUVERTE 25.50 €

VELOUTE DE CHAMPIGNONS ET SA CHANTILLY DE POIREAUX

OU TARTELETTE DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES

\*\*\*

FILET DE DAURADE CITRON GINGEMBRE OU

CIVET DE CERF

\*\*\*

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

## MENU GOURMAND 39.00 €

### MENU GOURMAND AVEC ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) 60.00 €

BALLOTINE DE POISSONS ET SAINT-JACQUES BEURRE BLANC OU  
FOIE GRAS MARBRÉ AU CHOCOLAT

\*\*\*

FILET DE BAR CUIT AU JUS DE BETTERAVE OU  
RÔTI DE VEAU, SAUCE GASTRIQUE DE NOIX

\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES OU FAISSELLE À LA CRÈME

\*\*\*

DESSERT AU CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

## MENU ENFANT 10.00 €

SIROP OU JUS DE POMME OU JUS ABRICOT JUSQU'À

PART DE PIZZA OU CRUDITÉS 12 ANS

\*\*\* BLANC DE VOLAILLE PANÉ OU SAUMON

LEGUMES DU MOMENT

\*\*\*GLACE VANILLE OU CHOCOLAT



NOS GLACES ET SORBETS SONT CHOISIS AVEC SOINS CHEZ  
NOTRE FOURNISSEUR "TERREADÉLICE".  
TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF, DE VEAU, DE VOLAILLE, DE  
PORC ET DE MOUTON SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.  
POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES VOLONTAIREMENT  
INCORPORÉS DANS NOS PLATS, VEUILLEZ CONSULTER LE  
DOCUMENT SITUÉ À L'ACCUEIL DE L'HÔTEL-RESTAURANT.

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS BLANC A.O.C (White Wines)

**Prix Net TTC**  
**Service compris**

37,5 cl

75cl

### CÔTES DU RHÔNE

Domaine Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>	2021	12 €	17€
--	------	------	-----

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET		16 € (2020)	26 € (2021)
Domaine M. CHAPOUTIER « <i>Les Meysonniers</i> »	2019		35 €
Domaine David REYNAUD « <i>Aux Bêtises</i> »	2020		35 €



### SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « <i>Clef de Sol</i> »	2020		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS	2021	22 €	39 €
Domaine du Monteillet – Stéphane MONTEZ	2020		49 €

### SAINT-PÉRAY

Domaine M. CHAPOUTIER	2021		25 €
-----------------------	------	--	------

### HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Ermitage</i> »	2011		75 €
---	------	--	------

### CONDRIEU

Domaine du Monteillet -Stéphane MONTEZ « <i>Chanson</i> »	2019		75 €
---	------	--	------

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN		25 € (2015)	45 € (2017)
----------------------	--	-------------	-------------

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS ROUGE A.O.C (Red Wines)

Prix Net TTC  
Service compris  
37,5 cl 75cl

### CÔTES DU RHÔNE

Pierre AMADIEU *Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées* 12 € (2017) 17 € (2020)  
Domaine du Coulet Matthieu BARRET - Petit Ours  2020 24 €

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2018 16 € 26 € (2019)  
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « *Nouvelère* » 2014 33 €  
Domaine David REYNAUD « *Georges* »  2019 35 €  
Domaine du Coulet Matthieu BARRET « *Et la Bannière* »  2020 33 €

### SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « *L'instinct* » 2020 45 €  
Domaine Laurent & Dominique COURBIS 2019 22 € 39 € (2020)  
Domaine du Monteillet – S. MONTEZ « *Cuvée du Papy* » 2019 49 €  
Domaine DELAS « *Les Challeys* » 2020 39 €  
Domaine Gérard COURBIS « *Vielles Vignes* » 2019 39 €

### CORNAS

Domaine Laurent & Dominique COURBIS « *Champelrose* » 2017 56 €  
Domaine MICHELAS ST JEMMS « *Les Murettes* » 2015 60 €  
Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2014 60 €

### HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « *Ermitage* » 2011 85 €

### COTE-ROTIE

Domaine du Monteillet - S. MONTEZ « *Fortis* » 2019 90 €

### BREZEME

Domaine LOMBARD « *Grand Chêne* » 2017 45 €

### GIGONDAS

Domaine M. CHAPOUTIER 2020 45 €

### RASTEAU

Domaine M. CHAPOUTIER 2020 26 €

### VACQUERAS Domaine DELAS

2019 30 €

### GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine DELAS 2019 26 €

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN 25 € (2017) 45 € (2019)

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS ROSÉ A.O.C (Rosé wines)

		<u>Prix Net TTC</u>
		<u>Service compris</u>
		37,5 cl 75cl
<b><u>CÔTES DU RHÔNE</u></b>	2020	17 €
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées		
<b><u>CÔTE DU VIVARAIS</u></b>		
Vignerons Ardéchois « Clos de l'Abbé Dubois »	2020	16 €
<b><u>TAVEL</u></b>		
Domaine DELAS « La Comballe »	2020	25 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaufeuve »	2021	25 €

## NOS VINS au verre (Wines in glass)

	<u>14 cl</u>
VIOGNIER Maison DELAS	4.50 €
IGP Côtes de Gascogne Doux "Le Petit Gascon"	4.50 €
IGP CLASCON Pays d'oc Rosé	4.50 €
AOC MUSCAT BEAUMES DE VENISE DELAS Vin Doux Naturel	7.00 €
AOC CROZES-HERMITAGE Domaine P&V JABOULET Blanc	5.50 €
AOC CROZES-HERMITAGE Domaine P&V JABOULET Rouge	5.50 €
AOC SAINT-JOSEPH Domaine COURBIS Blanc	7.50 €
AOC SAINT-JOSEPH Domaine COURBIS Rouge	7.50 €

## VIN DE FRANCE en Carafe (Ordinary wine)

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Vin de France Blanc	4.00 €	6 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rosé	4.00 €	6 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rouge	4.00 €	6 €

# NOTRE SELECTION DES AUTRES REGIONS

Prix Net TTC  
Service compris  
75cl

## Les Vins d'ALSACE A.O.C

**RIESLING** Domaine Pierre SPARR 2015 20 €

## Les Vins de BOURGOGNE A.O.C

**MACON VILLAGES** Vignerons des Terres Secrètes 2018 22 €

**CHABLIS** Domaine Valentin VIGNOT 2018 25 €

**MEURSAULT** du Chateau 2018 75 €

**GEVREY CHAMBERTIN** Domaine des Beaumont - Vieilles Vignes 2017 75 €

**GEVREY CHAMBERTIN** Domaine TAUPENOT-MERME 2013 75 €

## Les Vins du BEAUJOLAIS A.O.C

**MORGON**

## Les Vins de BORDEAUX A.O.C

**ST EMILION** Grand Cru Château Jean FAURE 2009 75 €

## Les Vins de PROVENCE A.O.C

**COTES DE PROVENCE** Château ROSAN « Evidence » 2021 18 €

**COTES DE PROVENCE** Château ROSAN « Evidence » (50.cl) 2020 14 € (50 cl)

## Les Vins de PAYS D'OC

**VIOGNIER PAYS D'OC** Maison DELAS 2021 18 €

**IGP CLASCON Pays d'oc Rosé** 18 €