



« LES ALIZES »

*



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

29,00 €

ENTREE – PLAT – DESSERT

35,90 €

(prix nets – boissons non comprises)

ENTREES

*Les tentacules d'encornet poêlées au beurre de laitue de mer,
émulsion au citron confit, mousseline de céleri.*

Ou

*L'œuf parfait, crémeux au camembert fumé,
poêlée de pleurotes et rillauds, chips de sarrasin.*

Ou

* *L'assiette de 6 huîtres (N°2) de nos côtes.*

PLATS

*Le filet de cochon basse température,
farce aux champignons et fruits secs, jus de veau corsé aux airelles.*

Ou

* *Le filet de merlu rôti sur peau,
pesto de kale et noix de cajou, crème coco-potiron.*

Ou

*La bavette d'ailou grillée,
fondue crémeuse à l'échalote et poivre vert.*

DESSERTS

A commander en début de repas

La tarte tatin aux pommes, caramel au beurre salé, crème fraîche sucrée.

Ou

Le chou craquelin, glace vanille, sauce chocolat et chantilly.

Ou

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

Ou

Le baba au rhum, compotée d'ananas et 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