



« LES ALIZES »

*



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

29,00 €

ENTREE – PLAT – DESSERT

35,90 €

(prix nets – boissons non comprises)

ENTREES

*Les tentacules d'encornet en persillade,
concassé de tomates, émulsion à la rouille et brick croustillante.*

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 canard mariné au miel de fleurs et romarin,
sauce au soja sucré.*

Ou

* *Le filet de merlu en croûte de sésame,
pesto persil-noix de cajou, beurre aux algues.*

Ou

*La bavette d'ailou grillée,
fondue d'échalotes au poivre vert.*

DESSERTS

A commander en début de repas

La tarte sablée au chocolat, feuillantine, ganache et fruits rouges.

Ou

Le chou craquelin, pommes et crème diplomate vanille.

Ou

La brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel au beurre salé.

Ou

Le baba au rhum, compotée rhubarbe-fraise, chantilly vanillée.

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