



## « LES ALIZES »

\*



ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**29,00 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT

**35,90 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

*La torsade de saumon fumé par nos soins,  
courgette et fromage frais au raifort, pesto.*

*Ou*

*Le tartare de canard sur son sablé parmesan-Espelette,  
crème aux notes truffées et salsa de mangue.*

*Ou*

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

*Ou*

\* *Les moules de bouchot à la crème façon 'Le Robinson'*

### PLATS

*La ballotine de poitrine de veau confite aux fruits secs,  
jus aux poires et cinq épices.*

*Ou*

\* *La choucroute de la mer, sauce façon bouillabaisse et aïoli.*

*(trilogie de poissons, coquillages et crustacés),*

*Ou*

*La pièce de bœuf (race à viande) saisie minute, (supplément 2,50€)  
sauce tartare aux algues*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La tartelette au citron et sa meringue italienne.*

*Ou*

*Le chou craquelin façon profiterole, chantilly vanillée.*

*Ou*

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

*Ou*

*La corolle croustillante aux fraises, crème et glace vanille, coulis de fruits rouges.*

*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**