

## « LES ALIZES »

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**29,00 €**

ENTREE – PLAT – DESSERT


**36,00 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

*La carbonara de seiche,  
jambon de Vendée et jaune d'œuf, crème au Comté.*

*Ou*

\* *Le sauté d'escargots  de la maison Royer, poitrine confite,  
crème d'ail, émulsion aux notes de truffe et brick croustillante.*

*Ou*

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

### PLATS

\* *Le filet de canard rôti sur peau, tuile au muscovado,  
jus au miel saveur pain d'épices.*

*Ou*

\* *Le suprême de merlu lardé,  
émulsion au beurre fumé en persillade.*

*Ou*

*La pièce de bœuf (race à viande), **(supplément 2,00€)**  
poêlée, fondue d'oignons au yakitori.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La pavlova mangue-passion,  
crème fouettée mascarpone aux zestes d'agrumes, confiture à l'orange.*

*Ou*

*La tartelette aux pommes et raisins secs façon crumble,  
caramel au beurre salé, glace vanille.*

*Ou*

*Le chou craquelin façon profiterole, chantilly vanillée.*

*Ou*

*La ganache au chocolat, diplomate pralinée, crème glacée cacahuète et pop-corn.*

*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*

*L'assiette de 3 fromages affinés 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

