







CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

ENTRÉES ET SALADES

PANNA COTTA D'ASPERGES ET SON CRUMBLE 	12,00 €
TERRINE DE POISSON DU MARCHÉ CRÈME CITRONNÉE AUX HERBES	12,00 €
TATAKI DE BOEUF, CRÈME DE PETIT POIS AU WASABI	15,00 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT, CHUTNEY DU MOMENT	15,00 €
SALADE DE CROTTIN CHAUD CHÈVRE ET LARDONS	14,00 €
SALADE DE RAVIOLES ET LARDONS	14,00 €
SALADE NORDIQUE SAUMON FUMÉ ET CREVETTES	14,00 €
SALADE CAMPAGNARDE BLEU D'AUVERGNE ET NOIX 	14,00 €

PLATS PRINCIPAUX

TRUITE D'ARDÈCHE SAUCE À L'ANETH	17,00 €
FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE	18,00 €
MIGNON DE PORC, BARDÉ À LA MOUTARDE	17,00 €
FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE POIVRE FUMÉ	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	6,00 €
FAISSELLE À LA CRÈME	6,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	6,00 €
CREME BRÛLÉE DU MOMENT	6,00 €
TARTE DU MOMENT	6,00 €
VERRINE DU MOMENT	6,00 €




RESTAURANT MENU AZALÉES

H O M E M A D E D I S H E S A R E D E V E L O P E D O N S I T E F R O M
R A W P R O D U C T S

STARTERS ET SALADS

ASPARAGUS PANNA COTTA AND CRUMBLE 	12,00 €
FISH TERRINE FROM THE MARKET WITH LEMON CREAM AND HERBS	12,00 €
BEEF TATAKI, PEAS CREAM WITH WASABI	15,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS WITH CHOCOLATE	15,00 €
GOAT CHEESE SALAD AND BACON	14,00 €
"RAVIOLES" SALAD AND BACON	14,00 €
NORDIC SALAD, SMOKED SALMON AND PEELED SHRIMPS	14,00 €
SALAD WITH BLUE CHEESE AND WALNUTS 	14,00 €

PLATS PRINCIPAUX

ARDÈCHE TROUT FILLET WITH DILL SAUCE	17,00 €
SEA BREAM FILLET WITH VERBENA BERRIES	18,00 €
PORK LOIN COATED WITH MUSTARD	17,00 €
DUCK FILLET, COOKED AT LOW TEMPERATURE, SMOKED PEPPER	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH 	17,00 €
MUSHROOMS	17,00 €
	17,00 €

FROMAGE ET DÉLICIES SUCRÉS

CHEESEBOARD OR WHITE CHEESE	6,00 €
CHOCOLATE CAKE OF VALRHONA	6,00 €
"CREME BRULEE" OF THE DAY	6,00 €
PIE OF THE MOMENT	6,00 €
.....WRITTEN ON OUR SLATE	6,00 €
	6,00 €

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 CREA	

CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DE LA SAISON, SUR DEMANDE UNE FORMULE
VEGETARIENNE, POUR TOUTE INTOLÉRANCE ET ALLERGIE, MERCI DE
NOUS TENIR INFORMÉS

MENU DÉCOUVERTE 26.50 €



PANNA COTTA D'ASPERGES ET SON CRUMBLE

OU

TERRINE DE POISSON DU MARCHÉ, CRÈME CITRONNÉE AUX HERBES

TRUITE D'ARDÈCHE SAUCE À L'ANETH

OU

MIGNON DE PORC BARDÉ À LA MOUTARDE

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

MENU GOURMAND 40.00 €

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

TATAKI DE BOEUF, CRÈME DE PETIT POIS AU WASABI

OU

MARBRÉ DE FOIE GRAS FAÇON AU CHOCOLAT, ET SON CHUTNEY

FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE OU

FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE POIVRE FUMÉ

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