

« LES ALIZES »

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT

**29,00 €**



ENTREE – PLAT – DESSERT

**36,00 €**

(prix nets – boissons non comprises)

**ENTREES**

*Le saumon fumé par nos soins, huile d'agrumes aux herbes folles,  
émulsion pamplemousse, tuile de sarrasin .*

*Ou*

*L'œuf parfait à la crème de parmesan, asperges blanches et poitrine fumée,  
pousses de moutarde rouge.*

*Ou*

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

**PLATS**

*\* Le filet de canard aux senteurs printanières,  
tuile au muscovado, jus au Madère façon grand-veneur.*

*Ou*

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

*Ou*

*La pièce de bœuf (race à viande), **(supplément 2,00€)**  
poêlée, sauce au poivre vert torréfié et Cognac.*

**DESSERTS**

**A commander en début de repas**

*La pavlova aux fraises, crème fouettée mascarpone  
aux pralines roses et sa marmelade.*

*Ou*

*Le blanc-manger au lait de coco, marmelade au citron, biscuit croustillant.*

*Ou*

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

*Ou*

*La poire pochée au vin rouge et épices, crème au thym citron, brisures de spéculoos.*

*Ou*

*Le brownie au caramel et noix de pécan, glace vanille, 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*

*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

