






# CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

## ENTRÉES ET SALADES

CANNELLONI DE COURGETTES, TOMATE MOZZARELLA PURÉE DE BASILIC 	12,00 €
PARFAIT DE BOEUF CRÈME DE MOUTARDE A L'ANCIENNE	12,00 €
MOSAÏQUE DE SAUMON GRAVLAX, HUILE VIERGE CREME PERSIL	15,00 €
FOIE GRAS À LA GELÉE DE FRUITS ROUGES, BRIOCHE MAISON	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

FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE	18,00 €
PAVÉ D'ESPADON CITRON SÉSAME	18,00 €
MIGNON DE PORC, CUIT BASSE TEMPÉRATURE À L'ABRICOT	17,00 €
FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE GASTRIQUE DE FRAMBOISES	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

ZUCCHINI CANNELONI, TOMATO MOZZARELLA BASIL PUREE 	12,00 €
BEEF PARFAIT TERRINE WITH OLD-FASHIONED MUSTARD CREAM	12,00 €
GRAVLAX SALMON MOSAIC, VIRGIN OIL, PARSLEY CREAM	15,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS WITH RED FRUITS	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

SWORDFISH STEAK LEMON SESAME	18,00 €
SEA BREAM FILLET WITH VERBENA BERRIES	18,00 €
PORK LOIN COATED WITH ABRICOT SAUCE	17,00 €
DUCK FILLET, COOKED AT LOW TEMPERATURE, RASPBERRIES	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH 	17,00 €
MUSHROOMS	17,00 €
	17,00 €

## FROMAGE ET DÉLICES 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 CREAM	

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 €



CANNELLONI DE COURGETTES, TOMATE MOZZARELLA PURÉE DE BASILIC  
OU

PARFAIT DE BOEUF CRÈME DE MOUTARDE A L'ANCIENNE

\*\*\*

FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE

OU

MIGNON DE PORC SAUCE À L'ABRICOT

\*\*\*

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

## MENU GOURMAND 40.00 €

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

MOSAÏQUE DE SAUMON GRAVLAX, HUILE VIERGE CREME PERSIL

OU

FOIE GRAS À LA GELÉE DE FRUITS ROUGES, BRIOCHE MAISON

\*\*\*

PAVÉ D'ESPADON CITRON SÉSAME OU

FILET DE CANARD, BASSE TEMPÉRATURE GASTRIQUE DE FRAMBOISES

\*\*\*

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