





# CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

## ENTRÉES ET SALADES

OEUF PARFAIT, SPAGHETTI DE COURGE, EMULSION DE NOISETTE		10,00 €
CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROMESQUIS DE POIREAU ET PARMESAN		10,00 €
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 AU CITRON NOIR		18,00 €
FILET DE SANDRE CUIT AU JUS DE BETTERAVE		18,00 €
MIGNON DE PORC, CUIT BASSE TEMPÉRATURE		17,00 €
FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE SAUCE AU MIEL		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

PERFECT EGG, SQUASH SPAGHETTI, HAZELNUT EMULSION		10,00 €
CAULIFLOWER CREAM, LEEK AND PARMESAN CROMESQUIS		10,00 €
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

PIKEPERCH FILLET COOKED IN BEETROOT JUICE		18,00 €
SEA BREAM FILLET WITH BLACK LEMON		18,00 €
PORK LOIN COATED		17,00 €
DUCK FILLET, COOKED AT LOW TEMPERATURE, HONEY		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 €



OEUF PARFAIT, SPAGHETTI DE COURGE, EMULSION DE NOISETTE  
OU

CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROMESQUIS DE POIREAU ET PARMESAN

\*\*\*

FILET DE DAURADE AUX CITRONS NOIRS

OU

MIGNON DE PORC

\*\*\*

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

\*\*\*

FILET DE SANDRE CUIT AU JUS DE BETTERAVE OU

FILET DE CANARD, BASSE TEMPÉRATURE AU MIEL

\*\*\*

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