








CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

ENTRÉES ET SALADES

| | | |
|--|---|---------|
| OEUF PARFAIT, COURGE SPAGHETTI , EMULSION DE NOISETTE |  | 10,00 € |
| CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROMESQUIS DE POIREAU ET PARMESAN |  | 10,00 € |
| TERRINE DE POISSON AU COEUR DE ST-JACQUES | | 15,00 € |
| FOIE GRAS À LA GELÉE DU MOMENT, 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 À L'HUILE D'ESTRAGON | | 18,00 € |
| MIGNON DE PORC, CUIT BASSE TEMPÉRATURE JUS FUMÉE | | 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, PUMPKIN , HAZELNUT EMULSION |  | 10,00 € |
| CAULIFLOWER CREAM, LEEK AND PARMESAN CROMESQUIS |  | 10,00 € |
| FISH TERRINE WITH HEART OF ST-JACQUESM | | 15,00 € |
| HOMEMADE FOIE GRAS | | 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 WITH TARRAGON | | 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 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 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, COURGE SPAGHETTI, EMULSION DE NOISETTE
OU

CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROMESQUIS DE POIREAU ET PARMESAN

FILET DE DAURADE AU CITRON NOIR

OU

MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

MENU GOURMAND 40.00 €

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

TERRINE DE POISSON AU COEUR DE ST- JACQUES

OU

FOIE GRAS À LA GELÉE DU MOMENT, BRIOCHE MAISON

FILET DE SANDRE CUIT À L'HUILE D'ESTRAGON 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