








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 €
CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR		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 €
DEER STEW		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, COURGE SPAGHETTI, EMULSION DE NOISETTE

OU

CRÈME DE CHOU-FLEUR, CROMESQUIS DE POIREAU ET PARMESAN

FILET DE DAURADE AU CITRON NOIR

OU

CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

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