

## « LES ALIZES »

ENTREE – PLAT ou PLAT – DESSERT  
**29,10 €**



ENTREE – PLAT – DESSERT  
**36,40 €**

(prix nets – boissons non comprises)

### ENTREES

\* *La cassolette gratinée d'escargots bio de 'la maison Royer',  
pleurotes et rillauds, crème légère à l'ail.*

*Ou*

*Le saumon fumé par nos soins, vinaigrette aux agrumes et herbes folles,  
chantilly à la mandarine, tuile de sarrasin.*

*Ou*

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

### PLATS

*Le pressé de jarret de porc Duroc confit au cidre et aux épices,  
jus aigre doux.*

*Ou*

\* *Le filet de merlu mariné puis snacké sur peau,  
crémeux aux câpres et laitue de mer.*

*Ou*

*La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, (supplément 2,00€),  
sauce Albuféra au foie gras.*

### DESSERTS

A commander en début de repas

*La tarte tatin, caramel au beurre salé, fromage blanc vanillé.*

*Ou*

*Le dôme norvégien, glace aux éclats de nougat,  
miel et amandes, meringue italienne.*

*Ou*

*Le baba au rhum, crème citron vert et sa compotée de mangues.*

*Ou*

*La panna cotta au litchi et lait de coco,  
marmelade de framboises, biscuit craquant.*

*Ou*

*La corolle aux poires caramélisées,  
glace vanille, sauce chocolat et 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

