« LES ALIZES »

ENTREE – **P**LAT ou **P**LAT – **D**ESSERT
29,10 €

ENTREE – **P**LAT – **D**ESSERT
36,40 €
(prix nets – boissons non comprises)

ENTREES

L'œuf parfait 63°c, pleurotes et rillauds poêlés en persillade,
crémeux courge-coco et émulsion au Grana Padano.

Ou

Le saumon fumé par nos soins,
vinaigrette à l'huile de sésame et soja sucré, crème au citron yuzu.

Ou

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

PLATS

* *L'émincé de magret de canard rôti sur peau,*
crunchy de fruits secs, jus caramélisé au raisin.

Ou

* *La choucroute de la mer et son beurre blanc façon 'Le Robinson'*
(trilogie de poissons, langoustine, moules et crevette).

Ou

La pièce de bœuf (race à viande) poêlée, (supplément 2,50),
fondue d'échalotes au vinaigre balsamique.

DESSERTS

A commander en début de repas

La tartelette au citron meringuée, lemon curd et gelée de fruits, zestes de citron vert.

Ou

La corolle de biscuit cigarette, poire, sauce chocolat, glace vanille et chantilly.

Ou

Le riz au lait infusé à la fleur d'oranger,
coulis d'agrumes et orange confite, émulsion à la confiture de lait.

Ou

La coupe glacée mangue-coco, marmelade et salsa fruitée, biscuit crumble, chantilly.

Ou

La brioche façon pain perdu, quenelle de pommes flambées et
caramel au beurre salé, chantilly et noix de Pécan.

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