

# AZALÉE

RESTAURANT  
DE PARTAGE

# AZALÉE

## RESTAURANT DE PARTAGE

Carte élaborée par notre chef :

Grégory Rogé et son équipe

« Parce que le partage n'a qu'un sens, celui de donner du plaisir »  
Le Chef

### POUR LE DEJEUNER

|                        |     |
|------------------------|-----|
| PLAT                   | 22€ |
| ENTREE - PLAT          | 28€ |
| ENTREE- PLAT - DESSERT | 36€ |

*UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI*

### MENU AZALÉE

Le changement commence par la découverte

65 €

Menu unique pour l'ensemble de la table - soir et week-end  
Dernière commande 21.30

# AZALÉE

## RESTAURANT DE PARTAGE

### LES ENTRÉES

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| RAVIOLE DE CHAMPIGNONS DES BOIS                                                                            | 14 € |
| Bouillon clair d'oignon doux des Cévennes, émulsion Pélardon, noisettes torréfiées, huile de persil        |      |
| <i>WILD MUSHROOM RAVIOLI, sweet onion broth, Pélardon cheese emulsion, toasted hazelnuts, parsley oil</i>  |      |
| CARPACCIO DE SAINT-JACQUES                                                                                 | 19 € |
| Purée céleri-raifort, croquant de Granny Smith, citron caviar                                              |      |
| <i>SCALLOP CARPACCIO, celeriac-horseradish purée, Granny Smith apple crunch, finger lime</i>               |      |
| PRESSE DE FOIE GRAS DU SUD-OUEST AU PORTO                                                                  |      |
| Gel raisin-café, pain d'épices croustillant, jeunes pousses                                                |      |
| <i>SOUTHWESTERN FOIE GRAS TERRINE WITH PORTO, coffee-grape gel, crispy gingerbread, baby greens</i>        | 20 € |
| POIREAUX A LA FLAMME FAÇON MIMOSA                                                                          |      |
| Sauce gribiche aux herbes fraîches, jaune d'œuf confit, huile de poireau, croustillant de poireau          |      |
| <i>FLAME-GRILLED LEEKS, MIMOSA-STYLE, fresh herb gribiche sauce, cured egg yolk, leek oil, crispy leek</i> | 14 € |

### LES À CÔTES DU JARDIN

Garnitures

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| FRITES MAISON Homemade French fries         | 6 € |
| SALADE VERTE Green salad                    | 6 € |
| LÉGUMES DU MOMENT Seasonal vegetable medley | 6 € |
| CHICHOUMEILLE Languedoc vegetable stew      | 6 € |

Viande d'origine FR.

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

# AZALÉE

## RESTAURANT DE PARTAGE

### LES POISSONS

#### PAVE DE CABILLAUD MARINE AU MISO

36 €

Jeunes brocolis, tombée d'épinards, beurre blanc au Noilly Prat, gel citron confit,  
*COD FILLET MARINATED IN MISO, young broccoli, wilted spinach, Noilly Prat  
beurre blanc, preserved lemon gel*

#### LOTTE ROTIE, ESPRIT BOURRIDE SETOISE

41 €

Poireau grillé, carotte rôtie, légumes de saison, arlette de pomme  
de terre, émulsion safranée  
*ROASTED MONKFISH, BOURRIDE-STYLE, grilled leek, roasted carrot, vegetables,  
potato, saf*

### LES VIANDES

#### SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE

36 €

Tartelette croustillante aux légumes de saison, gel coing-échalote, sauce  
Albufera  
*FREE-RANGE CHICKEN SUPREME, tartlet with seasonal vegetables, quince-  
shallot gel, Albufera sauce*

#### QUASI DE VEAU DE L'AVEYRON ET DU SEGALA GRILLE

36€

Céleri en texture, champignons des bois, jus corsé porto-ail noir, pickles de  
graines de moutarde  
*GRILLED VEAL RUMP, celery variation, wild mushrooms, rich Porto-black garlic  
jus, mustard seed pickles*

#### COTE DE BŒUF DE LA FERME DE LARIES

Frites maison, salade verte, sauce béarnaise  
*LARIÈS FARM RIB OF BEEF, homemade French fries, green salad, Béarnaise  
sauce*

9€  
/ 100gr

### VEGETARIEN

#### CONCHIGLIONI FARCIS BLETTE-PARMESAN

24€

Butternut en textures, émulsion de sauge, noisettes torréfiées  
*CONCHIGLIONI SWISS CHARD-PARMESAN, butternut variation, sage emulsion,  
toasted hazelnuts*

Viande d'origine FR.

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

# AZALÉE

## RESTAURANT DE PARTAGE

### LES DESSERTS

|                                                                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FRAMBOISE - SESAME NOIR                                                                                             | 14 € |
| Crème chiboust vanillée, crémeux framboise, framboises fraîches, crumble sésame noir                                |      |
| <i>RASPBERRY - BLACK SESAME, vanilla chiboust cream, fresh raspberry crémeux, raspberries, black sesame crumble</i> | 14 € |
| POIRE - CHOCOLAT                                                                                                    |      |
| Poire pochée, crémeux chocolat noir, crémeux poire, sauce chocolat, crumble cacao                                   | 14 € |
| PEAR - CHOCOLATE, poached pear, dark chocolate crémeux, pear crémeux, chocolate sauce, cocoa crumble                |      |
| CHATAIGNE - CASSIS                                                                                                  | 14 € |
| Moelleux châtaigne, confit cassis, crème marron, espuma vanille, meringue craquante                                 |      |
| <i>CHESTNUT - BLACKCURRANT, chestnut cake, blackcurrant compote, chestnut cream, vanilla espuma, meringue</i>       | 14€  |
| CHOCOLAT - NOISETTE                                                                                                 |      |
| Dacquoise noisette, crémeux chocolat noir, mousse noisette, espuma noisette, noisettes torréfiées                   | 15€  |
| <i>CHOCOLATE - HAZELNUT, hazelnut dacquoise, dark chocolate crémeux, hazelnut mousse-espuma, toasted hazelnuts</i>  |      |
| CAFÉ GOURMAND                                                                                                       |      |
| Gourmet coffee, selection of mini desserts                                                                          |      |

### POUR LES PLUS JEUNES - Moins de 12 ans

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| J'sais pas - Mozzarella sticks                     | 5 €  |
| J'ai pas faim - Poisson du marché et frites maison | 12 € |
| J'veux un Mc Do - Cheeseburger, frites maison      | 12 € |
| J'aime pas les légumes - La chichoumeille du chef  | 12 € |
| J'veux rentrer à la maison - La petite pâte Bolo   | 6 €  |
| Je m'en moque - Brownie au chocolat ou Glace       |      |

Viande d'origine FR.

Certaines de nos préparations peuvent contenir des éléments allergènes : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Liste sur demande.

Prix net en euros TTC selon les disponibilités régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002