

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

- FLEUR DE COURGETTE FARCIE, 18€
chair de crabe mayonnaise à l'huile de noisette, tartare de crevettes au citron vert, huile verte.
Stuffed zucchini flower, crab meat with hazelnut oil mayonnaise, lime shrimp tartare shellfish consommé, green herb oil.
- PASTÈQUE RÔTIE AU VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC, 14 €
fromage de brebis mariné aux herbes de garrigue copeaux de vieille Mimolette.
Roasted watermelon with white balsamic vinegar, Sheep's milk cheese marinated with garrigue herbs aged Mimolette shavings.
- CANNELLONI DE COURGETTE, 16 €
mousse de ricotta à l'aneth et aux baies roses, haddock fumé crème aux herbes.
Zucchini cannelloni, ricotta mousse with dill and pink peppercorns, smoked haddock herb cream.
- LES TOMATES CERISES EN TEXTURES, 18 €
servies sur une tarte fine à la tomate et origan stracciatella, espuma à l'eau de tomate.
Cherry tomatoes in different textures, served on a thin tomato and oregano tart stracciatella, tomato water espuma

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

DOS DE LIEU JAUNE CONFIT, 26 €
déclinaison de fenouil cru et cuit, vinaigrette de fenouil et huile de
verveine.

Confit pollock loin, raw and cooked fennel, fennel vinaigrette, verbena oil

TENTACULE DE POULPE GRILLÉE, 36 €
crèmeux de pois chiches au citron confit, poivron confit au
pesto d'herbes, amandes torréfiées, émulsion safranée.

*Grilled octopus tentacle, chickpea purée with preserved lemon, slow-roasted
bell pepper with herb pesto, toasted almonds, saffron emulsion.*

LES VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE DE PAIN, 39 €
jus d'agneau au thym, condiment à la soubressade pressé
d'aubergines infusé aux herbes, panisse croustillante.

*Rack of lamb in a bread crust, thyme lamb jus, sobrasada condiment, pressed
eggplant infused with garden herbs, crispy panisse.*

PIÈCE DE BOEUF DE L'AUBRAC GRILLÉE, 38 €
jus à l'ail noir, mini-légumes de saison farcis, fine purée de patate
douce, pickled d' oignons, jeunes pousses.

*Grilled Aubrac beef, black garlic jus, stuffed seasonal baby vegetables, silky sweet
potato purée, pickled onions and young shoots.*

CÔTE DE BOEUF DE LA FERME DE LARIÈS, 9 €
frites maison, salade verte, sauce béarnaise / 100gr
RIB OF BEEF, homemade French fries, green salad, béarnaise sauce

VEGETARIEN

RISOTTO DE CÉLERI-RAVE ET PETITS POIS, 28 €
parmesan affiné, noisettes torréfiées huile de verveine
*Celeriac and green pea risotto, aged Parmesan, roasted hazelnuts
verbena oil and young shoots*

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

DÉCLINAISON PÊCHE & POIRE

14 €

Soupe de pêche et de poire à la vanille, sorbet pêche de vigne
Peach and pear selection with vanilla peach, pear soup, and vineyard peach sorbet.

PAVLOVA

14 €

Meringue suisse, gel à l'hibiscus, ganache à la fève de tonka,
crèmeux de framboise Sorbet hibiscus
Swiss meringue, hibiscus pastry cream, tonka bean ganache, raspberry compote and hibiscus sorbet.

14 €

LA BANANE

Biscuit spéculoos, mousse Philadelphia à la vanille, beurre au
caramel salé.

14 €

Banana cheesecake with speculoos biscuit, vanilla Philadelphia mousse and
salted caramel butter.

MILLEFEUILLE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

14€

Ganache au chocolat noir, crèmeux à la noix de pécan, glace
vanille-pécan.

Chocolate and pecan millefeuille with dark chocolate ganache, pecan cream
and vanilla-pecan ice cream.

15€

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 régées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002

AZALÉE

RESTAURANT DE PARTAGE

SOFT

Evian, Badoit	1 L	6 €
Castalie, eau micro filtrée - 1 litre	1 L	2 €
Plate ou gazeuse		
Perrier	33 cl	5 €
JUS ALAIN MILLIAT - 33cl		6 €
Abricot Bergeron, Pomme Reinette, Pêche Jaune, Fraise Sengana, Tomate Noire de Crimée, Raisin Rouge Merlot		
JUS ALAIN MILLIAT BIO	20 cl	6 €
Orange Mandarine, Pomme Abricot, Mangue Passion		
SODA		
Orangina, Limonade Phénix	25 cl	5 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Icetea Lipton Pêche	33cl	5 €
Hysope bio Tonic, Ginger Beer	20 cl	5€
SIROP MONIN	2cl	2€
Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Sucre de Canne		

HORIZON RESORT

MASSANE