AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

Carte elaborée 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

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

LES ENTRÉES

POULPE DE ROCHE tentacules grillés à la flamme, mayonnaise au corail et estragon, condiments à l'avocat	18 €
ASPERGES VERTES, en textures, œuf parfait au zeste de citron, chips de jambon de l'Aveyron	14 €
RAVIOLES AUX CREVETTES BLACK TIGER, dans un bouillon de canard parfumé à la citronnelle, épinards du jardin	12 €
« FEUILLE À FEUILLE » DE LOUP MARINÉ, combawa, pickles de radis	16 €

PIZZE

QUATRE FROMAGES, base crème fraîche, Gorgonzola, Pélardon des Cévennes, Mozzarella Fior Di Latte, Parmesan	22 €
SAUMON, base crème fraîche citronnée, Mozzarella Fior Di Latte, Burrata, roquette, tomates cerise, avocat	25 €
MAIALE, base coulis de tomates du potager, Scamorza fumée, Jambon de pays, copeaux de Parmesan et roquette huile de Garrigue	22 €
BURRATA, base coulis de tomates du potager, Burrata crémeuse au pistou, Fior Di Latte, Parmesan et roquette	24 €

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 À CÔTES DU JARDIN

ARTICHAUTS À LA BARIGOULE, braisés au vin blanc	6 €
CAPONATA DE LÉGUMES, la ratatouille italienne	6 €
RISOTTO DE FREGOLA SARDA, la petite pâte made in Sardaigne	6 €
POLENTA, frite et concassé de tomate	6 €

LES POISSONS

FILET DE TURBOT MEUNIÈRE, artichauts à la barigoule, émulsion infusée au lard d'Arnad	34 €
DOS DE LIEU JAUNE, en croûte d'olive Taggiasche , caponata de légumes du jardin	29 €

LES VIANDES

FILET DE CANETTE DU SUD-OUEST, jus infusé aux fleurs de sureau, condiments aux dattes, polenta frite	31 €
LONGE DE VEAU DU SÉGALA, jus infusé à la sauge, fricassée de morilles, légumes printaniers, fregola sarda alla primavera	34 €

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 DESSERTS

CITRON / SÉSAME NOIR, ganache et praliné au sésame noir, caviar de citron, sablé au charbon	14 €
CHOCOLAT / SARRASIN, ganache montée au sarrasin grillé, biscuit sarrasin, glace au café, tuile croustillante	14 €
AMANDE / JASMIN, gel et biscuit madeleine au thé jasmin, tuile au miel	14 €
LES FRAISES D'À CÔTÉ Tartare de fraises, gel de thym citron, labneh, voile de fraise	14 €
CAFÉ GOURMAND	15 €

MENU ENFANT - *Moins de 12 ans*

ENTRÉE / Mozzarella Sticks

PLAT

- Poisson du marché
- Steack haché

19 €

Accompagné de frites ou de légumes de saison

DESSERT

Moelleux au chocolat
Glace au choix

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

SOFT

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

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

CAFETERIE

NESPRESSO 3 €

Congo Organique
Peru Organique
Brazil Organique
Guatemala
Cafe Joyeux

Double expresso	5 €
Allongé	4 €
Latté	6 €
Mocca	6 €
Noisette	4 €
Capuccino	6 €
Café Frappé	5 €

THE DAMMANN FRERES

English Breakfast, Darjeeling, Ceylan, Earl Grey, Gunpowder, Thé Vert à la Menthe, Thé Sombre Pu-Erh, Smokey Lapsang, Sensha Fukuyu, Jasmin, 4 Fruits Rouges Rooibos Citrus 6 €

INFUSIONS 6 €

Camomille,
Tilleul-Lime Blossom,
Menthe Poivrée,
Tisane du Berger

HORIZON RESORT

MASSANE