

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

TACOS CROUSTILLANTS

crevettes-chair de crabe, mayonnaise harissa-coriandre et yuzu 18€
Crispy tacos, shrimp-crab meat, harissa-coriander mayonnaise, yuzu

TARTE TATIN DE NOTRE JARDIN

navets caramélisés au miel échalotes confites au balsamique de Montpellier, émulsion de tomme de brebis 14 €
Tarte Tatin, honey-glazed caramelized turnips, balsamic shallot confit, ewe's milk tomme espuma

BOEUF DE L'AUBRAC

en carpaccio façon vitello tonnato, gel citron confit aux épices cajun; 16 €
Aubrac beef carpaccio, vitello tonnato style, candied lemon gel with Cajun spices

LANGOUSTINE EN KADAIF

marinées aux agrumes, bisque, déclinaison d'asperges de Mauguio 18 €
Citrus-marinated
Langoustines in kadaïf, bisque, asparagus variation

LES À CÔTES DU JARDIN

CHICHOUMEILLE du Chef 6 €

FRITES maison 6 €

JARDINIÈREde légumes 6 €

SALADE DE MÂCHE, vinaigrette acidulée 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

ROUGET BARBERT 32 €
condiments poivrons-olives-estragon
légumes de saison façon aioli à la grémolata, jus de roche
Red mullet fillet, pepper-olive-tarragon condiment, seasonal
vegetables aioli-style with gremolata, shellfish jus

FILET DE SAINT-PIERRE 36 €
risotto de céleri et chou-rave, pickles de betterave kumquat confit,
émulsion au basilic, pomme Granny
Smith John Dory fillet, celeriac-kohlrabi risotto, beetroot pickles,
candied kumquat, basil green espuma, Granny Smith apple

LES VIANDES

CAILLE DESOSSEE-FARCIE 30 €
condiments algues-miso, asperges de Mauguio purée de petits pois,
carottes à la gremolata, émulsion d'ail des ours
Boned-out stuffed quail, seaweed-miso condiment, asparagus pea
purée, carrots with gremolata, wild garlic emulsion

FILET DE VEAU DU SEGALA 38€
carottes à la gremolata-épices satay,romesquis de pommes de
terre, jus corsé cacao
Veal fillet, gremolata carrots with satay spices, potatoes cromesquis,
rich cocoa jus

COTE DE BŒUF 9€ / 100gr
de la ferme de Lariès, frites maison, salade verte, sauce béarnaise
Rib of beef, homemade French fries, green salad, béarnaise sauce

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

TIRAMISU CITRON

crème mascarpone, biscuit cuillère, gel citron-menthe Lemon
tiramisu, mascarpone cream, ladyfinger biscuit, lemon-mint gel

14 €

CHAUSSON POMME-RHUBARBE REVISITE

rhubarbe caramélisée compotée et voile de pomme Golden, crème
montée, sorbet cidre

14 €

Revisited apple-rhubarb turnover, caramelized rhubarb

Golden apple compote and veil, whipped cream, cider sorbet

14 €

MURE-CHOCOLAT

chocolat noir en textures, confit de mûres, croquant de Cordes-
cacao, mûres fraîches, sorbet mûre.

14 €

Blackberry-chocolate, dark chocolate in textures, blackberry confit,
cocoa crunch, fresh blackberries, blackberry sorbet

FRAISE-VIOLETTE

fraise au balsamique, sablé breton citron vert

14€

mousse de violette, pâte de fruits à la fraise, glace yaourt bulgare

Strawberry-violet, balsamic strawberries, lime shortbread violet

mousse, strawberry pâte de fruits, Bulgarian yogurt 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 réglées par le décret n°2002-1467 en date du 17 Décembre 2002