

# 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

Chair de crabes-crevettes, mayonnaise yuzu-wasabi,  
pickles d'oignons

18€

#### FOIE GRAS DU SUD OUEST AUX AMANDES

Pain d'épices, compotée d'orange sanguine, gel orange sanguine  
-liqueur Bénédictine

19 €

#### RAVIOLE VÉGÉTALE

Céleri rave, velouté de cèpes au lait d'amande,noisettes torréfiées,  
huile verte, pickles d'oignons

14 €

#### PRESSÉ D'AILEDE RAIE

Zeste de citron vert, gremolata, câpres, œufs de truite, bouillabaisse

17 €

### PIZZE

#### MAIALE

Coulis de tomate , Parmesan, Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza  
fumée jambon cru de l'Aveyron, roquette

23 €

#### VÉGÉTARIENNE

Coulis de tomate,champignons, tomates séchées,  
oignons caramélisés, pesto, Mozzarella Fior Di Latte,  
artichauts à la romaine, roquette

19€

#### SAVOYARDE

Crème fraîche, Reblochon, Parmesan, Lomo, pommes de terre,  
oignons caramélisés

22 €

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

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| CHICHOUMEILLE du Chef                 | 6 € |
| FRITES maison                         | 6 € |
| GNOCCHIS au vieux Comté               | 6 € |
| SALADE DE MÂCHE, vinaigrette acidulée | 6 € |

### LES POISSONS

|  |      |
|--|------|
| TURBOT EN CROÛTE D'HERBES  |      |
| Butternut rôtie au miel de Camargue-agrumes, sauce hollandaise à la clémentine, roquette frite | 34 € |
| DOS DE MAIGRE RÔTI   | 30 € |
| Rouille d'encornets à la sétoise, palourdes, pommes de terre vapeur, émulsion au Noilly Prat   |      |
| POISSON DE LA CRIÉECUIT SUR PEAU,<br>pour deux (uniquement le soir et week-end)                | 8€   |
| Fenouil confit, viergede légumes   | 100g |

### LES VIANDES

|  |      |
|--|------|
| BŒUF WELLINGTON  | 45 € |
| Bœuf d'Aubrac, jamboncru de l'Aveyron, foiegras du Sud-Ouest, chou vert, duxelle de champignons, purée de céleri rave, sauce vin rouge truffée |      |
| FILET DE BŒUF AUBRAC   | 38 € |
| Pommes Pont-Neuf, crèmeux de topinambour, sauce vin rouge truffée  |      |
| SUPRÊME DE PINTADE   | 30 € |
| Suprême de pintade confit, jus réduit et condiment aux algues et miso, petit pois, pommes de terres ratten                                     |      |

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

#### BUTTERNUT GOURMANDE

Butternut, purée butternut-vanille-orange-miel,  
gelée orange-gingembre, suprêmes de pamplemousse,  
streusel noisette

14 €

#### CHARLOTTE VANILLE- CITRON

Biscuit cuillère, mousse vanille, gel citron, crèmeux chocolat blanc à  
l'huile d'olive de Massane

14 €

#### TARTELETTE PISTACHE - FLEUR D'ORANGER

Pâte sablée, déclinaison de pistache, ganache montée à la fleur  
d'oranger

14 €

#### VERRINE CHOCOLATÉE

Ganache montée chocolat au lait, crumble cacao, caramel beurre  
salé, noix de cajou caramélisées, glace vanille

14 €

#### CAFÉ GOURMAND

15 €

### 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 4 €

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

# 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,<br>Fraise Sengana, Tomate Noire de Crimée,<br>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,<br>Icetea Lipton Pêche  | 33cl  | 5 € |
| Hysope bio Tonic, Ginger Beer  | 20 cl | 5€  |
| SIROP MONIN  | 2cl   | 2€  |
| Cassis, Cerise, Citron, Fraise,<br>Framboise, Grenadine, Menthe,<br>Orgeat, Pêche, Sucre de Canne                |       |     |

# AZALÉE

RESTAURANT  
DE PARTAGE

## CAFETERIE

### NESPRESSO

Congo Organique  
Peru Organique  
Brazil Organique  
Cafe Joyeux

3 €

Double expresso  
Allongé  
Latté  
Mocca  
Noisette  
Cappuccino  
Café Frappé

5 €

4 €

6 €

6 €

4 €

6 €

5 €

## THE DAMMANN FRERES

English Breakfast, 6 €

Darjeeling, Ceylan,  
Earl Grey, Thé Vert à la  
Menthe, Smokey  
Lapsang, Sensha  
Fukuyu, Jasmin, 4  
Fruits Rouges Rooibos  
Citrus

### INFUSIONS

6 €

Camomille,  
Tilleul-Lime Blossom,  
Tisane du Berger

# HORIZON RESORT

## MASSANE