

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	
	8€
POISSON DE LA CRIÉE CUIT SUR PEAU, pour deux (uniquement le soir et week-end) Fenouil confit, viergede légumes	100g

LES VIANDES

BŒUF WELLINGTON	45 €
Bœuf d'Aubrac, jambon cru de l'Aveyron, foie gras du Sud-Ouest, chou vert, duxelle de champignons, purée de céleri rave, sauce vin rouge truffée	
FILET DE BŒUF AUBRAC	38 €
Pommes Pont-Neuf, crémeux 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 rattes	

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

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, crémeux 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, 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		

AZALÉE

RESTAURANT
DE PARTAGE

CAFETERIE

NESPRESSO

3 €

Congo Organique
Peru Organique
Brazil Organique
Cafe Joyeux

Double espresso	5 €
Allongé	4 €
Latté	6 €
Mocca	6 €
Noisette	4 €
Cappuccino	6 €
Café Frappé	5 €

THE DAMMANN FRERES

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

INFUSIONS

6 €

Camomille,
Tilleul-Lime Blossom,
Tisane du Berger



HORIZON RESORT

MASSANE