

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

MOZZARELLA BURRATA

Gaspacho tomate - ananas, croûtons de focaccia, huile verte 17 €

SAUMON GRAVLAX

Carpaccio de courgettes du jardin, gremolata, ricotta, vinaigrette betterave 17 €

TENTACULE DE POULPE grillée

Ajoblanco à l'ail des ours, pickles d'abricot 18 €

TARTARE DE VEAU du Ségala au couteau

Tuile au parmesan, salade d'herbes fraîches 15 €

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

BOHEMIENNE de légumes	6 €
FRITES maison	6 €
COURGETTES sautées aux épices	6 €
CAROTTES FANES rôties, sauce chimichurri	6 €
PRESSE D'AUBERGINES, ketchup de poivron	6 €

LES POISSONS

FILET DE LOTTE en ballotine Variations autour de la courgette, copeaux de poutargue, émulsion au basilic	33 €
PAVE DE THON ROUGE de Méditerranée Bohémienne de légumes du jardin, caramel de tomate, vinaigrette poivron-safran	32 €

LES VIANDES

SELLE D'AGNEAU marinée au citron confit - épices kefta Pressé d'aubergines au ketchup de poivron, jus réduit au thym et estragon	31 €
COTE DE BŒUF AUBRAC à partager (ou pas !) - 1,2 kg Frites maison, salade, sauce chimichurri	93 €
POULET FERMIER confit puis grillé Carottes fanes rôties de chez Rachelle, ricotta, vierge à la groseille	25 €

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

LA TOMATE, gelée d'eau de tomate, tartare de tomates au pesto sucré Crumble, mousse de mozzarella sucrée, sorbet roquette	14 €
LE VERGER, pâte sucrée, compotée de pêche au thym Ganache montée au thym	14 €
SOUVENIR D'ÉTÉ, cornet, crèmeux citron-basilic, biscuit madeleine citron, gel d'huile d'olive-basilic, sorbet à l'huile d'olive	14 €
CHOCOLAT & POIVRON, ganache souple au chocolat, crumble Cacao-grué, confit de poivron-piment d'Espelette, sorbet poivron-passion	14 €
CAFÉ GOURMAND	15 €

MENU ENFANT - *Moins de 12 ans*

ENTRÉE / Mozzarella Sticks

PLAT

- Poisson du marché
- Steak 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	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, 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

An abstract graphic at the bottom of the page consisting of several overlapping, wavy, light gray bands that create a sense of depth and movement, resembling a stylized horizon or a layered landscape.