

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

TARTE CROUSTILLANTE AUX FIGUES Compotée d'oignons doux au balsamique, copeaux de fromage de brebis émulsion aux Pélardons des Cévennes	14 €
TARTARE DE CREVETTES Baies citronnées, bisque de crustacés, coquillages au lait de coco	18 €
ŒUF FERMIER POCHÉ Bouillon de volaille au lard paysan, champignons d'automne chips de pain	13 €
FOIE GRAS POÊLÉ DU SUD-OUEST Caviar d'agrumes, betteraves en texture	19 €

PIZZE

NAPOLITAINE Base coulis de tomates Mozzarella, basilic	26 €
MAIALE, base coulis de tomates du potager Scamorza fumée, Jambon de Bayonne, parmesan et roquette huile de Garrigue	25 €
TARTUFO Base crème et poivre, ricotta persillade de champignons copeaux de truffe d'été, parmesan	35 €

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 €
POMME ANNA cuites au beurre	6 €
SALADE DE MACHE vinaigrette acidulé	6 €
TARTE FINE poireaux, butternut confit	6 €

LES POISSONS

POISSON DE LA MARÉE Bouillon de langoustine, confit d'orange, pamplemousse, légumes croquants	33 €
NOIX DE SAINT-JACQUES des côtes atlantique Tarte fine aux poireaux, butternut confit, sauce au safran-passion	32 €
HOMARD BLEU pour deux (uniquement les soirs et weekend) Beurre infusé aux herbes du jardin, chichoumeille, salade de mâche	6.50€ 100g

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST Réduction au porto, foie gras, cromesquis de pommes de terre compotée de chou au cumin	33 €
FILET DE BŒUF AUBRAC Beurre de Montpellier, jus à l'ail noir, pommes Anna, champignons de saison	38 €
COTE DE BOEUF AUBRAC pour deux Frites maison, salade, sauce chimichurri	9 € 100g

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

SOUS BOIS CHOCOLATÉ Praliné aux cèpes - café, tuiles craquantes au chocolat noir, sponge cake au chocolat	14 €
FAÇON TATIN Pommes confites, feuilleté crème vanille - caramel	14 €
PARIS-BREST ACIDULÉ Choux craquelin au praliné, crème Paris-Brest, gel citron	14 €
ENTREMET THÉ AMANDE-PISTACHE Mousse au thé - amande - pistache, financier à la pistache, éclats d'amande - pistache	15 €
CAFÉ GOURMAND	

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