



Notre Carte

Toute l'équipe du restaurant Aloé est ravie de vous accueillir et vous souhaite un excellent moment.

Nous vous proposons une véritable cuisine maison, élaborée à partir de sélections du terroir. Notre Chef et sa brigade vous garantissent des produits frais et locaux pour une expérience gustative authentique.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour vous aider à choisir le vin qui accompagnera parfaitement vos mets.

Nos formules

Entrée, plat et dessert (Starter, main course and dessert) 35,50 €

Nos entrées

Our starters

Notre entrée suggestion du jour 10,00 €

Starter of the day

Lentilles à l'huile de Truffe, shiitake poêlées 10,00 €

Lentils with truffle oil, pan-fried shiitake mushrooms

Poireaux rôtis au miel moutarde, fêta et noix 10,00 €

Roasted leeks with honey mustard, feta cheese, and walnuts

Velouté ou potage du moment 10,00 €

Velvet or soup of the moment

Saumon en croute de persil parmesan, jus de chorizo 10,00 €

Salmon in a parsley and Parmesan crust, chorizo sauce

St Jacques poêlées, sauce agrumes 10,00 €

Pan-fried scallops with citrus sauce

Boulette carotte curry coco 10,00 €

Carrot and coconut curry balls

Notre foie gras mi-cuit, pain d'épices, confit de rhubarbe, poire, poivre du Sichuan 14,00 €

Our semi-cooked foie gras with gingerbread, rhubarb and pear confit, Sichuan pepper

Nos Plats

Our main courses

Notre plat suggestion du jour	19,50 €
<i>Dish of the Day</i>	
Notre pêche du moment au gré des marées	19,50 €
<i>Our fishing of the moment at the mercy of the tides</i>	
Joues de cochon mijotées à la Troussepinette, embeurrée de mini légumes et choux fleurs croustillants	19,50 €
<i>Slow-cooked pork cheeks with Troussepinette wine, buttered mini vegetables, and crispy cauliflower</i>	
Suprême de Poulet jaune, crémeux de Morilles, étouffée de pommes de terre au lard	19,50 €
<i>Chicken breast, creamy morel mushrooms, pan-fried potatoes with bacon</i>	
Confit d'Agneau, coulis de carottes à l'ail noir, endive braisée, tombée de champignons et pommes cocottes	19,50 €
<i>Lamb confit, black garlic carrot coulis, braised endive, mushroom ragout and roasted potatoes</i>	
Magret de canard, marinade cacao whisky ; navets confits au carvi	19,50 €
<i>Duck breast, marinated in cocoa and whisky; turnips confit with caraway seeds</i>	
Pavé de Flétan, émulsion d'échalottes et estragon, quinoa chou romanesco, crumble de châtaignes et parmesan	19,50 €
<i>Halibut fish, shallot and tarragon emulsion, quinoa, Romanesco cabbage, chestnut and Parmesan crumble</i>	
	Voir supplément Ardoise 5,00 €
Notre belle pièce du moment (voir supplément à l'ardoise)	€
<i>Prime piece of steak (see the suggestion of the day)</i>	

Notre plateau de fromages

Our cheese board

Choix de 2 fromages	5,00 €
<i>2 mature cheeses</i>	
Choix de 4 fromages	8,00 €
<i>4 mature cheeses</i>	

Nos desserts

Our dessert

Notre dessert suggestion du jour	8,00 €
<i>Dessert of the day</i>	
Trio choux gourmand, pralin et chocolat blanc	8,00 €
<i>Trio of gourmet choux pastries, praline and white chocolate</i>	
Ananas rôtis, crumble et sorbet	8,00 €
<i>Roasted pineapple, crumble and sorbet</i>	
Crèmeux d'agrumes, pommes vertes à l'estragon	8,00 €
<i>Citrus cream, green apples with tarragon</i>	
Tuile de cacao, riz au lait, financier et espuma café	8,00 €
<i>Cocoa tile, rice pudding, financier cake and coffee espuma</i>	
Biscuit moelleux au chocolat, Namelaka chocolat et gelée passion	8,00 €
<i>Smooth chocolate biscuit, chocolate namelaka and passion fruit jelly</i>	
Sphère au Miel de Vendée et son cœur acidulé	8,00 €
<i>Vendée Honey Sphere with a tangy heart</i>	