

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

Carpaccio de bœuf, coulis d'herbes fraîches, copeaux de parmesan 10,00 €

Beef carpaccio, fresh herbs coulis, parmesan shavings

Cœurs de palmier fumés, sauce vierge vanillée 10,00 €

Smoked hearts of palm, vanilla sauce

Flan de tourteau, crème balsamique 10,00 €

Crab flan with balsamic cream

Fagot d'asperges vertes, bouillon de coques, gel d'orange 10,00 €

Green asparagus, cockles broth, orange gel

Tartare de saumon, feuilles d'huître, confit de jaune d'œuf 10,00 €

Raw salmon tartar, oyster leaves, egg yolk confit

Notre foie gras aux noisettes concassées, lamelles de mangue 14,00 €

Our foie gras with crushed hazelnuts and mango slices

Nos Plats

Our main courses

Notre plat suggestion du jour 19,50 €
Dish of the Day

Notre pêche du moment au gré des marées 19,50 €
Our fishing of the moment at the mercy of the tides

Cabecero de porc mariné au miel, romarin, pommes paillasson gourmandes 19,50 €
Pork cabecero marinated in honey, rosemary, gourmet pommes paillasson

Quinoa, lait de coco, brunoise de légumes du moment (plat végétarien) 19,50 €
Quinoa, coconut milk, vegetables brunoise (vegetarian dish)

Notre pièce de bœuf du moment sauce poivre ou Fourme d'Ambert 19,50 €
Daily's selection of steak, pepper sauce or blue cheese sauce

Médaille de Veau de nos producteurs locaux, crémeux de chorizo Ibérique, frites de polenta 19,50 €
Veal medallion from our local producers, creamy Iberian chorizo, polenta fries

Epaule d'agneau confite, jus réduit, pommes battues gourmandes au thym fumé 19,50 €
Lamb shoulder confit, reduced juice, gourmet mashed potatoes with smoked thyme

Cabillaud nacré, asperges fondantes et caviar d'aubergines 19,50 €
Pearly cod, melting asparagus and eggplant caviar

Voir supplément Ardoise 5,00 €

Notre belle pièce du moment (voir supplément à l'ardoise)
Prime piece of steak (see the suggestion of the day)

Notre plateau de fromages

Our cheese board

Choix de 2 fromages 5,00 €
2 mature cheeses

Choix de 4 fromages 8,00 €
4 mature cheeses

Nos desserts

Our dessert

Notre dessert suggestion du jour <i>Dessert of the day</i>	8,00 €
Comme une tarte au citron <i>Like a lemon tart</i>	8,00 €
Pana cotta orange sanguine, romarin <i>Pana cotta blood orange, rosemary</i>	8,00 €
Traditionnel chocolat liégeois glacé <i>Liege chocolate ice cream</i>	8,00 €
Génoise pistache, crémeux de vanille et fruits rouges <i>Pistachio sponge biscuit, vanilla cream and red fruits</i>	8,00 €
Dacquoise chocolat-praliné <i>Chocolate-praline dacquoise</i>	8,00 €
Rhubarbe confite à l'infusion d'hibiscus, crumble et glace d'Isigny <i>Candied rhubarb infused with hibiscus, crumble, Isigny ice cream</i>	8,00 €