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 *Starter of the day*	10,00 €
Sphère de betterave au chèvre frais *Beetroot sphere with fresh goat's cheese*	10,00 €
Endives caramélisées au miel, crème de châtaignes *Caramelised endives with honey, chestnut cream*	10,00 €
Velouté ou potage du moment *Velvet or soup of the moment*	10,00 €
Champignon farci aux escargots Maison Royer, crémeux intense *Mushroom stuffed with snails from « House Royer », intense cream*	10,00 €
Médaillon de saumon, graines de wasabi *Salmon medallion, wasabi seeds*	10,00 €
Aumônière de légumes, bouillon parfumé (déclinable en plat végétarien) *Vegetable parcel, flavoured stock (declinable as a vegetarian main course)*	10,00 €
Notre foie gras mi-cuit, pain d’épices, confit de rhubarbe, poire, poivre du Sichuan *Our semi-cooked foie gras with gingerbread, rhubarb and pear confit, Sichuan pepper*	14,00 €

Nos Plats

Our main courses

Notre plat suggestion du jour *Dish of the Day*	19,50 €
Notre pêche du moment au gré des marées *Our fishing of the moment at the mercy of the tides*	19,50 €
Notre pièce de bœuf du moment sauce poivre ou Fourme d'Ambert, pommes fondantes et légumes confits *Daily's selection of steak, pepper or blue cheese sauce, melting potatoes and candied vegetables*	19,50 €
Filet de Mostelle, flan de butternut, velouté de petits pois *Mostelle fillet, butternut flan, peas velvet*	19,50 €
Filet de canette rôti, réduction de porto, embeurrée de patates douces *Roast duckling fillet, Porto reduce, mashed sweet potatoes*	19,50 €
Poitrine de veau farcie aux herbes fraiches, jus de cuisson lente et chou rouge rôti *Veal breast stuffed with fresh herbs, slow-cooked juice and roasted red cabbage*	19,50 €
Filet Mignon de cochon de Vendée, crème de moût de raisin, pommes paillasson *Vendée pork tenderloin, grape must cream, crispy potatoes*	19,50 €
Notre belle pièce du moment (voir supplément à l'ardoise) *Prime piece of steak (see the suggestion of the day)*	*Voir supplément Ardoise* 5,00 €

Notre plateau de fromages

Our cheese board

Choix de 2 fromages *2 mature cheeses*	5,00 €
Choix de 4 fromages *4 mature cheeses*	8,00 €

Nos desserts

Our dessert

Notre dessert suggestion du jour *Dessert of the day*	8,00 €
Tournedos de brioche, mousse brioche et sorbet cassis *Brioche with brioche mousse and blackcurrant sorbet*	8,00 €
Cheesecake façon crème brûlée *Cheesecake like a creme brulee*	8,00 €
Panna cotta coco, coulis exotique *Coconut panna cotta exotic coulis*	8,00 €
Financier aux agrumes, crémeux yuzu, sirop de limoncello *Citrus almond paste pastry, yuzu cream, limoncello syrup*	8,00 €
Baba au calvados, pommes fondantes, crème fouettée vanillée *Calvados baba, melting apples, vanilla whipped cream*	8,00 €
Mille-feuille chocolat, vanille, caramel *Puff pastry chocolate vanilla and caramel cake*	8,00 €