

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 <i>Starter of the day</i>	10,00 €
Lentilles à l'huile de Truffe, shiitake poêlées <i>Lentils with truffle oil, pan-fried shiitake mushrooms</i>	10,00 €
Poireaux rôtis au miel moutarde, fêta et noix <i>Roasted leeks with honey mustard, feta cheese, and walnuts</i>	10,00 €
Velouté ou potage du moment <i>Velvet or soup of the moment</i>	10,00 €
Saumon en croute de persil parmesan, jus de chorizo <i>Salmon in a parsley and Parmesan crust, chorizo sauce</i>	10,00 €
St Jacques poêlées, sauce agrumes <i>Pan-fried scallops with citrus sauce</i>	10,00 €
Boulette carotte curry coco <i>Carrot and coconut curry balls</i>	10,00 €
Notre foie gras mi-cuit, pain d'épices, confit de rhubarbe, poire, poivre du Sichuan <i>Our semi-cooked foie gras with gingerbread, rhubarb and pear confit, Sichuan pepper</i>	14,00 €

Nos Plats

Our main courses

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

Notre plateau de fromages

Our cheese board

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

Nos desserts

Our dessert

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