

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

Saumon gravlax à la mangue et gingembre 10,00 €

Mango et ginger gravlax salmon

Flan de thon, sauce moutarde 10,00 €

Tuna flan with mustard sauce

Gaspacho betterave, émulsion chèvre, pollen de fleurs 10,00 €

Beetroot gazpacho, goat cheese emulsion, lower pollen

Carottes glacées à l'orange, épices satay, soja et glace carotte, orange et gingembre 10,00 €

Orange-glazed carrots with satay spices, soy, and carrot orange and ginger ice cream

Crème brûlée chorizo, safran 10,00 €

Chorizo saffran crème brûlée

Lingot de Foie Gras, gelée cassis 14,00 €

Foie gras lingot, blackcurrant jelly

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 €
Mignon de cochon laqué au miel, mogettes au romarin <i>Honey-glazed pork tenderloin, rosemary white beans</i>	19,50 €
Paleron de bœuf confit, ratatouille fine <i>Slow-cooked beef chuck, ratatouille</i>	19,50 €
Filet de canette, sauce Cranberry, fricassée de fèves, courgettes et pleurotes <i>Duck breast with cranberry sauce, fava bean fricassee, zucchini and oyster mushrooms</i>	19,50 €
Pavé de merlu nacré au citron confit, risotto aux asperges vertes <i>Hake fillet with candied lemon, green asparagus risotto</i>	19,50 €
Entrecôte 280g de notre sélection, sauce chimichurri, ratatouille fine et pommes fondantes <i>280g rib-eye steak from our selection, chimichurri sauce, ratatouille and melting potatoes</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 €
Panna cotta chocolat Tonka <i>Tonka chocolate panna cotta</i>	8,00 €
Tiramisu café <i>Coffee tiramisu</i>	8,00 €
Poire pochée à l'orange et cannelle <i>Poached pear with orange and cinnamon</i>	8,00 €
Délice Mojito <i>Mojito delight</i>	8,00 €
Entremet pistache chocolat blanc <i>Pistachio and white chocolate mousse cake</i>	8,00 €
Tartelette fruits rouges vanille et amandes <i>Red fruit tartlet with vanilla and almonds</i>	8,00 €