HÔTEL-RESTAURANT

LES AIRELLES

Menu

Nous vous proposons de découvrir notre univers culinaire, autour des produits de saisons et locaux.
La bonne cuisine est honnête, sincère et simple…

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Formule Lunch entrée & plat 22.00€

À choisir dans le menu du Marché

Uniquement le mercredi, jeudi et vendredi au déjeuner

Hors jours fériés

Menu « Etape »

Entrée, plat, dessert 26.00€

Entrée, plat, fromages 28.00€

A choisir dans le menu du marché

Menu proposé du mardi soir au vendredi midi ainsi que le samedi midi

(Hors soirée veille de jours férié & jours férié)

Menu « Du Marché » 34.00€

(Entrée, plat, fromages, et dessert)

Entrée du Marché
Market starter

Terrine du moment et sa confiture maison
Terrine of the moment with jam

Flan de courge butternut, rocamadour, noix
Butternut flan with Rocamadour cheese and walnuts

***

Filet de poisson du Marché
Fish fillet from the Market

Filet de Bœuf (supp+6.00€)
Filet de Bœuf

Suggestion du Marché,
Suggestion from the Market

***

Sélection de fromages
A selection of cheeses

***

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Brioche façon pain perdu, banane, crème anglaise
French toast-style brioche, banana, custard

Mille-feuille de pommes, caramel beurre salé, glace vanille
Apple mille-feuille, salted butter caramel, vanilla ice cream

Meringue citron & ananas
Lemon and pineapple meringue

Craquant chocolat, cerise amarena
crunchy chocolate, Amarena cherries

Trilogie de glaces et sorbets
A trilogy of ice creams and sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Menu « Les Airelles » 46.00€

Ce menu est proposé pour l'ensemble de la table

Blanquette d'escargots, bouillon d'herbes
mango Snail ragout, herb stock

Ravioles de crabe, citron, bouillon d'oignon
crab and lemon ravioli, onion broth

Fricassée de Ris de Veau, champignons
Veal sweetbread fricassee with mushrooms

Foie gras de canard mi-cuit, confiture de poire (supp +5.00€)
Foie gras terrine, pear jam

***

Sorbet Pomme Calvados

***

Cassolette de volaille truffé & sauce vin jaune
Truffled chicken casserole with vin jaune sauce

Filet de canette, jus à l'orange
Duck breast, orange sauce

Filet de bœuf rôti, jus réduit
Roasted beef fillet, reduced gravy

Filet de Poisson du Marché rôti
Market fish fillet, roasted

Saint-Jacques rôti, butternut (supp +6.00€)
Roasted scallops, butternut squash

***

Sélection de fromages
A selection of cheeses

***

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Brioche façon pain perdu, banane, crème anglaise
French toast-style brioche, banana, custard

Mille-feuille de pommes, caramel beurre salé, glace vanille
Apple mille-feuille, salted butter caramel, vanilla ice cream

Meringue citron & ananas
Lemon and pineapple meringue

Craquant chocolat, cerise amarena
crunchy chocolate, Amarena cherries

Trilogie de glaces et sorbets
A trilogy of ice creams and sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Carte

-Terrine du moment, 12€
- Entrée du Marché, 14€
- Flan de courge butternut, rocamadour, noix, 15€
- Blanquette d'escargots, bouillon d'herbes, 22€
- Ravioles de crabe, citron, bouillon d'oignon, 24€
- Fricassée de Ris de Veau, champignons, 25€
- Foie gras de canard mi-cuit, confiture de poire, 26€

Menu végétarien

Entrée, plat, dessert,25.00€
Entrée, plat, fromages, 27.00€

Entrée de saison végétarienne
Seasonal vegetarian starter

***

Grande assiette de légumes
Large vegetable dish

***

Dessert à choisir
À la carte
Choice of dessert à la carte

Menu enfant 14.00€

Jusqu'à 10 ans

Salade de tomates,
Saucisson,
Œuf dur mayonnaise
***
Steak de bœuf,
Escalope de volaille,
Poisson du marché, Jambon blanc
(Pâtes ou pommes de terre rôti)
***
Glaces

Les Viandes

- Suggestion du Marché, 22€
- Cassolette de volaille truffé & sauce vin jaune 30€
- Filet de canette, jus à l'orange, 30€
- Filet de bœuf, 33€
- Filet de bœuf Rossini, 37€
-Pièce de ris de Veau rôtie, 35€

Les Poissons

-Arrivage du moment poêlé, 30€
- Saint-Jacques rôti, butternut, 33€

Les desserts 12€

-Sélection de fromages
-Dessert Du Moment
- Brioche façon pain perdu, banane, crème anglaise
- Mille-feuille de pommes, caramel beurre salé, glace vanille
- Meringue citron & ananas
- Craquant chocolat, cerise amarena
-Trilogie de glaces et sorbets

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse
Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture