



Toute l'équipe de notre restaurant **Aloé** est ravie de vous accueillir et vous souhaite un excellent moment.

Nous vous proposons une véritable cuisine maison faite de sélections du terroir.

Notre équipe de cuisiniers vous garantit des produits frais de la région.

N'hésitez pas à nous solliciter afin de vous aider à choisir votre vin qui accompagnera parfaitement vos mets.

*Bon Appétit*



Prix nets et service compris



# Notre Carte

Entrée, plat et dessert : 35,50 €

\* Menu Soirée étape Business (3plats)

## Nos entrées : 10,00€

- Œuf parfait aux asperges vertes, infusion de cerfeuil \*
- Royale de champignons, fumet de morilles \*
- Foies de volaille en croustilles, chutney de mangue en gastrique, toast de brioche maison \*
- Filet de maquereau fumé maison, pousses d'épinards et pickles d'oignons rouges \*
- Conchiglioni farcis aux escargots « Maison Royer », crémeux de parmesan
- Sablé de chorizo ibérique et saumon fumé maison, nuage de chorizo
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette orange sanguine, sorbet gingembre

## Nos plats : 19,50 €

- Dos de cabillaud à la bisque de corail, trilogie de légumes verts (fèves, asperges vertes et courgettes) \*
- Tournedos de poulet de Vendée aux épices Tandoori, carottes glacées et polenta poêlée \*
- Risotto végétarien de légumes du moment, vieux parmesan \*
- Pièce de bœuf de notre sélection, sauce estragon et échalote, pommes grenailles confites \*
- Canon de cochon fumé, cuisson lente, lissé de patates douces, fleur de thym et pavot torréfié
- Parmentier de canard à la patate douce, crumble de parmesan et noisettes
- Notre belle pièce du moment (voir supplément à l'ardoise)

## Notre plateau de fromages :

- Choix de 2 fromages : 5,00 € \*
- Choix de 4 fromages : 8,00 €

## Nos desserts : 8,00€

- Tarte citron yuzu meringuée \*
- Traditionnel flan pâtissier, caramel laitier \*
- Tiramisu Amaretto \*
- Pavlova vanille framboise \*
- Douceur coco, ananas et mangue confits
- Royal tout chocolat



# *Notre Menu Enfant*

Jusqu'à 12 ans

1 boisson comprise (soda, jus d'orange ou sirop)

Plat et dessert : 12.00 €

## Nos plats :

- Steak haché de bœuf Angus, pommes grenaille confites
- Poisson selon arrivage, lissé de patates douces

## Nos desserts :

- Chou crème fouettée maison
- Glace 2 boules  
(Parfums de glaces : Vanille, Fraise, Chocolat, Citron)

Prix nets et service compris



# *Notre Formule du midi*

*Du Lundi midi au Vendredi midi (hors week-ends et jours fériés)*

## *Nos Suggestions du Jour :*

Entrée, Plat et Dessert : 22.00 €

ou

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 18.00 €