

L'équipe de l'Azilium vous propose

Menu du jour - 21,00 €

Entrée à la carte + Plat du jour

Ou

Plat du jour + Dessert à la carte

Uniquement le midi en semaine

Menu Grenouilles ou Bréchetts

Choix 1 : 32,00 €

Grenouilles ou bréchetts en persillade

Dessert à la carte

Ou

Choix 2 : 37,00 €

Grenouilles ou bréchetts en persillade

Fromage blanc ou sec

Dessert à la carte

Vin suggéré : Mondeuse Blanche Domaine Vullien (voir carte des vins)



Prix nets en euros – Taxes et services compris

Menu du chef - 44,00 €

Entrée à la carte

+

Plat à la carte

+

Dessert à la carte

Menu des petits gourmands - 14,00 €

(- de 12 ans)

Pâtes bolognaises

Ou

Escalope de poulet

et son accompagnement du jour

ou

poisson du moment

et son accompagnement du jour

Fromage blanc ou 2 boules de glace

(Citron, framboise, fraise, vanille, chocolat noir, café, caramel
beurre salé)

1 sirop au choix

Entrées à la carte

Le Guacamol' Az

Guacamole maison accompagné des blinis du Chef.

Entrée ou à partager : 14.00 €

L' Az Salade

Œuf parfait, mesclun de jeunes pousses, blanc de volaille fumé maison, copeaux de parmesan, tomates cerises confites au miel.

Entrée : 14.00 € ou Plat : 21.00 €

L' Az Tartare d' Az

Tartare de saumon Bömlo à la mangue, passion, citron et vanille.

Entrée : 16.00 € ou Plat : 25.00 €



Plats à la carte

Linguines au calamar en persillade

22.00 €

(Suggestion de vin : Chignin « Les Cristallins » Domaine Quenard (voir carte des vins))

Filet mignon français basse température, laqué à la sauce barbecue maison, pommes paillassons et julienne de légumes du soleil.

25.00 €

(Suggestion de vin : Gascogne Domaine de Cassaigne ou Crozes-Hermitage Domaine Mélodie - voir la carte des vins) .

Pavé de thon fumé maison, mi-cuit au sésame et herbes de Provence, réduction de soja et gingembre, julienne de légumes du soleil.

26.00 €

(Suggestion de vin : Chignin Bergeron Domaine de la Chancelière -voir la carte des vins)

Onglet de bœuf à la Genovese, 250 gr, pommes paillaisson et courgettes confites.

28.00 €

(Suggestion de vin : Mondeuse Château St Philippe Domaine Vullien- voir la carte des vins)

Desserts à la carte

L'Eclair de Brest

Crème au beurre praliné noisette parfumé au combava.

10.00 €

Fraise Pistache

Moelleux pistache, crème mascarpone vanillée, fraises fraîches et éclats de pistaches caramélisés.

10.00 €

Le Melb'Az

Confit de pêches à la verveine, sablé amande, glace vanille et coulis de fruits rouges.

10.00 €

L'AZILIUM

Glace artisanale au choix : citron, framboise, fraise, vanille, chocolat noir, café, caramel beurre salé, rhum raisin.

1 boule **3,00 €**, 2 boules **6,00 €**, 3 boules **9,00 €**

Fromage blanc : crème, coulis, sucre **5,00 €**

Assiette de 4 fromages secs **9.00 €**