

Gourmet-Restaurant

AZALEE

BIENVENUE AU RESTAURANT AZALÉE

NOTRE CHEF JOHANNES VON SIEBENTHAL EST FIER DE PRÉSENTER SON MENU.
IL MET L'ACCENT SUR LA DURABILITÉ, LA SAISONNALITÉ ET LA PLUS HAUTE QUALITÉ.
LE MENU REFLÈTE CES VALEURS.

MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN  FR 180

PAIN AU LEVAIN

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL FR. 10

VARIATION DE TOMATES

MERINGUE / CAVIAR DE TOMATE / BLEU DE LENK
GLACE À L'HUILE D'OLIVE / PÉPINS DE PIN FR. 32

BETTERAVE ROUGE AU GRUÉ DE CAFÉ

LABNEH / CITRON SALÉ / MENTHE / SUMAC FR. 28

RAVIOLIS AUX BOLETS

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES FR. 29/39

«CANNELLONI» AU POMMES DE TERRE

BOUILLON DE CHAMPIGNONS / PATATE DOUCE /
PLEUROTE / PERSIL FR. 36/46

COLONEL

PÊCHE DE VIGNE / EAU DE VIE FR. 22

STEAK D'AUBERGINE

DUO JUS VÉGAN / GNOCCHIS AU SARRASIN / DUO DE CHOU-RAVE FR. 36/46

CHARIOT DE FROMAGES

PAIN AU FRUIT SEC / NOIX / CHUTNEY FR. 27

BLONDIE

SORBET À LA FRAISE / CHOCOLAT BLANC / FÈVES DE TONKA
CRÈME FRAICHE / GEL À LA FRAISE / MÉLISSE-CITRONNÉE FR. 26

ENTREMET

MÛRE / CHOCOLAT NOIR / GEL AU MIEL / GLACE MIEL-ROMARIN
NOISETTES / LAVANDE FR. 28

NOTRE ÉQUIPE EST AVEC PLAISIR À VOTRE DISPOSITION POUR LES INFORMATIONS
EN REGARDANT DES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES.

Gourmet-Restaurant

AZALEE

JOHANNES EST ORIGINAIRE DE LA PITTORESQUE RÉGION DE LA MOSELLE EN ALLEMAGNE ET TRAVAILLE DÉJÀ POUR MICHEL EN TANT QUE SOUS-CHEF DEPUIS SIX ANS, CE QUI LUI A PERMIS D'APPRENDRE BEAUCOUP DE LUI. À PARTIR D'AOÛT 2024, MICHEL A CONFIE LA GESTION DE LA CUISINE À SON BEAU-FILS JOHANNES.

MENU DÉGUSTATION

FR. 230

PAIN AU LEVAIN

BEURRE DE MONTAGNE / HUILE D'OLIVE / FLEUR DE SEL

FR. 10

VARIATION DE TOMATES

MERINGUE / CAVIAR DE TOMATE / BLEU DE LENK
GLACE À L'HUILE D'OLIVE / PÉPINS DE PIN

FR. 32

CEVICHE DE FILET DE SANDRE

RADIS / FIGUES / OXALIS / PAIN AU GRAINE DE COURGE

FR. 38

RAVIOLIS AUX BOLETS

FROMAGE DE MONTAGNE / ÉCHALOTES / TOMATES SÉCHÉES

FR. 29/39

COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES

NAGE DE BABEURRE ET FOIN D'ALPAGE / FENOUIL
AGNOLOTTI TRICOLORE / SALSICCIA

FR. 65

COLONEL

PÊCHE DE VIGNE / EAU DE VIE

FR. 22

SUPRÊME DE PINTADE

FARCE D'HERBES SAUVAGES / LANGUE DE VEAU / GRUYÈRE / POIREAU

« SERVIETTENKNÖDEL » / CAROTTE MARINÉE / CRÈME DE CÉLERI

FR. 54

+ TRUFFES D'ÉTÉ

FR. 64

CHARIOT DE FROMAGES

PAIN AU FRUIT SEC / NOIX / CHUTNEY

FR. 27

BLONDIE

SORBET À LA FRAISE / CHOCOLAT BLANC / FÈVES DE TONKA
CRÈME FRAICHE / GEL À LA FRAISE / MÉLISSE-CITRONNÉE

FR. 26

ENTREMET

MÛRE / CHOCOLAT NOIR / GEL AU MIEL / GLACE MIEL-ROMARIN
NOISETTES / LAVANDE

FR. 28