

Alaya

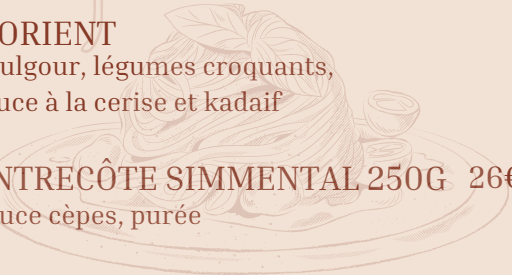
Entrées

- ARANCINI PESTO 16€
- BURRATA E AMOR 16€
Burrata à la truffe, carpaccio de tomates de couleur
- CARPACCIO DE VEAU 16€
A l'italienne, parmesan, basilic
- LOBSTER ROLL 18€
- SEA BASS AVOCADO 18€
Tartare de Loup de mer, avocat, fraise framboise et herbes fraîches



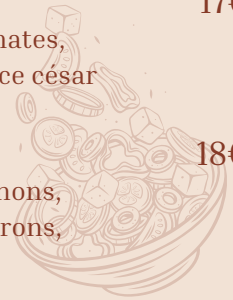
Plats

- GNOCCHIS AL TARTUFO 19€
gnocchis crème de truffe, tranche de jambon corse grillée
- PASTA E AMOR 24€
Linguines aux gambas et noix de St Jacques, basilic et tartare de tomates
- CABILLAUD NATURAL 25€
Dos de cabillaud en croûte d'herbes, wakamé, yuzu et groseille
- MAGRET DE CANARD DE L'ORIENT 25€
Boullgour, légumes croquants, sauce à la cerise et kadaif
- ENTRECÔTE SIMMENTAL 250G 26€
Sauce cèpes, purée



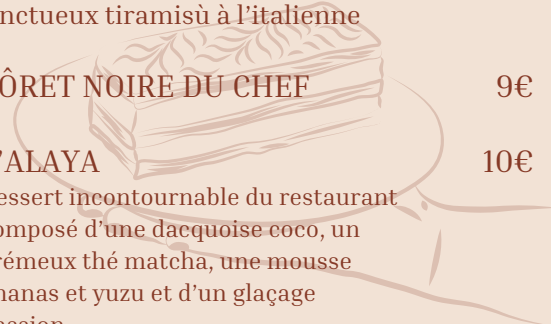
Salades

- CEASAR 17€
Poulet pané, sucrine, tomates, parmesan, croutons, sauce césar
- FETACADO 18€
Sucrine, avocat, feta, oignons, concombre, tomate, poivrons, olives noires



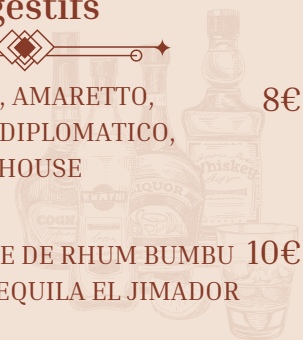
Desserts

- CREME BRULÉE MATCHA 8€
Crème parfumée au thé vert matcha
- CARPACCIO D'ANANAS 9€
Et gingembre confit
- TIRAMISU KINDER BUENO 9€
Onctueux tiramisù à l'italienne
- FÔRET NOIRE DU CHEF 9€
- L'ALAYA 10€
Dessert incontournable du restaurant composé d'une dacquoise coco, un crémeux thé matcha, une mousse ananas et yuzu et d'un glaçage passion



Digestifs

- GET 27, LIMONCELLO, AMARETTO, BAILEYS, DON PAPA, DIPLOMATICO, RHUM ÉPICÉ BEACH HOUSE 8€
- RHUM BUMBU, CRÈME DE RHUM BUMBU 10€
- WHISKEY SEXTON, TEQUILA EL JIMADOR



Tous nos prix sont indiqués toutes taxes comprises (TTC), service compris.
Pour la liste des allergènes, merci de consulter l'équipe de salle.





Alaya

RESTAURANT

