

# *Formule Entrée/Plat ou Plat/Dessert ou Entrée/Dessert*

**14.50 € TTC**

## *Formule Entrée/Plat/Fromage ou Dessert*

**19.00 € TTC**

*Tous les jours sauf le samedi soir, le dimanche midi,  
les jours fériés et veilles de jours fériés*

- *Marinade d'anchois frais façon méditerranéenne sur taboulé et croquant de légumes*
  - *Sainte Maure fondu sur tatin d'endives caramélisées et jambon de Serrano*
  - *Cassolette de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté*
    - *Eventail de melon et saumon fumé, mariné au pistou, pain toasté*
    - *Buffet d'entrées (uniquement le midi du lundi au vendredi)*



- *Le filet de poisson du marché*
  - *Le plat du jour*
  - *Bavette d'ailou poêlée*
- *Filet de canard Mayennais mariné à l'abricot et romarin*
  - *Paleron de veau confit de 7 heures, glacis de viande*
  - *Pièce de bœuf du marché (Race à viande VBF) (+3,50€)*



*Les Fromages « Chaud ou Froid » + 4,50 €*

- *Tartine de Vieux Pané rôti et confit de cerises sur mesclun*

*OU*
- *Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun*



- *Tarte fine tiède abricots et crème pistache, glace nougat (à commander en début de repas)*
  - *Mille feuilles fruits rouges et crème citron*
- *Délice caraïbes (citron vert, ananas, biscuit noix de coco, vanille) (sans gluten)*
  - *Crêmet d'Anjou aux fraises et coulis de fruits rouges*
  - *Crème brûlée vanille caramélisée à la cassonade et sa tuile*
- *Soupe de Fruits frais de saison, sorbet du chef et tuile croquante*
  - *Coulant chocolat tiède, glace vanille*
- *Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+1,50€)*

*(Les desserts de ce menu doivent être commandés en début de repas)*



# Nos formules

*Formule Entrée/Plat/Fromage/Dessert*

*32,50 € TTC*

*Formule Entrée/Plat/Fromage ou Dessert*

*28,50 € TTC*

*Formule Entrée/Plat 24,00 € TTC*

*Formule Plat/Dessert 20,00 € TTC*

*Formule Entrée/Dessert 17,00 € TTC*

*Entrée 11,50 € TTC*

*Plat 14,50 € TTC*

*Fromage 4,50 € TTC*

*Dessert 6,50 € TTC*

*Pour toutes intolérances alimentaires ou allergies,  
nous ferons le maximum pour répondre à vos attentes.  
Merci de votre compréhension.*

*Restaurant Le Relais*

## *Entrées*

- *Eventail de melon et saumon fumé mariné au pistou, pain toasté*
- *Médaille de foie gras façon torchon, chutney de figues et pain grillé*
  - *Noix de Saint Jacques fraîches à la plancha sur petits légumes*
    - *Filet de maigre rôti, crème de coquillages*
- *Marinade d'anchois frais façon méditerranéenne sur taboulé et croquant de légumes*
- *Sainte Maure fondu sur tarte d'endives caramélisées et jambon de Serrano*
- *Cassolette de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté*

## *Plats*

- *Filet de bar cuit à l'unilatéral, fumet crémé*
  - *Filet de maigre rôti, crème de coquillages*
- *Médaille de veau dans le quasi, sauce bordelaise*
  - *Filet de bœuf poêlé à la fleur de sel*
- *Noisette d'agneau rôtie dans le contre filet et son glacis*
  - *Pièce de bœuf du marché (Race à viande)*

## *Fromages*

- *Tartine de Vieux Pané rôti et confit de cerises sur mesclun*
- *Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun*

## *Desserts*

- *Tarte fine tiède abricots et crème pistache, glace nougat (à commander en début de repas)*
  - *Mille feuilles fruits rouges et crème citron*
- *Délice caraïbes (citron vert, ananas, biscuit noix de coco, vanille) (sans gluten)*
  - *Crêmet d'Anjou aux fraises et coulis de fruits rouges*
- *Soupe de Fruits frais de saison, sorbet du chef et tuile croquante*
  - *Coulant chocolat tiède, glace vanille*
  - *Crème brûlée vanille caramélisée à la cassonade*
  - *Profiteroles vanille de Bourbon sauce chocolat chaud*
- *Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+ 1,50€)*
- *Coupe Bounty (Glace noix de coco - chocolat chaud - chantilly)*
  - *Dame Blanche (Glace vanille - chocolat chaud - chantilly)*
- *Coupe After Eight (glace menthe chocolat - chocolat chaud - chantilly)*
  - *Coupe Angevine / Coupe Colonel / Coupe William (+ 2,50€)*

### *Glaces et Sorbets aux choix (3 boules)*

*Glaces* : Vanille, Chocolat, Caramel, Rhum-Raisin, noix de coco,  
Pistache, Menthe chocolat

*Sorbets* : Framboise, Citron, Pomme, Poire, Mandarine, Fraise

# Accord mets et vins

«Suggestion du caviste selon les plats choisis»

Forfait à 6.00 € TTC

- 1 verre 15cl de vin blanc « Sec, Fruité, Moelleux »
- 1 verre 15cl de vin rouge « Sélection »

## Menu enfants (Hors boisson)

### Menu à 7,90 € TTC

Steak haché

Ou

Filet de poulet pané

Ou

Tranche de jambon blanc

Ou

Filet de poisson du jour

∞

Frites (selon les jours) ou  
légumes verts

ou pâtes

∞

Glace ou yaourt ou fruits

### Menu à 9,90 € TTC

Petite assiette de crudités et  
charcuterie

∞

Plat (idem menu à 7,90€ ci-contre)

Frites (selon les jours)  
ou légumes verts  
ou pâtes

∞

Glace ou yaourt ou fruits

Les viandes bovines et autres viandes servies dans notre établissement sont d'origine Française et Européenne.  
Les prix s'entendent en TTC inclus TVA à 10 %