



*Toute l'équipe du Relais vous  
souhaite une belle soirée*

## APERITIF

*La Coupe de Champagne Deutz 8.50 €*

### *Les Cocktails des Amoureux 4.00 €*

*Le Caraïbe* (Goyave, ananas, coco, rhum blanc)

*Le Mexicain* (Fleur de Cactus, poire, ananas et Méthode traditionnelle)

*Le Mojito Angevin* (Sirop Mojito, Triple sec, Méthode traditionnelle, citron vert)

*La Coupe de Crémant de Loire rosé*

### *Les Cocktails sans alcool*

*Clubber Colada* (jus d'ananas et sirop de coco frappé)

*Le Tahiti* (Goyave, orange, sirop framboise)

## Menu Saint Valentin 2019

Mise en bouche :

*Mini brochette de bœuf Rossini sur écrasée pommes de terre*  
\* \* \*

*Pavé de truite rôti à la plancha sur fondue de carottes et fenouil*  
OU

*Foie gras cuit façon torchon, tartelette confit oignons et cerises, brioche tiède*  
\* \* \*

*Pavé de truite rôti à la plancha sur fondue de carottes et fenouil*  
OU

*Noisette d'Agneau poêlée, glaci miel et thym*  
OU

*Tournedos de filet de canard, coulis de foie gras*

\* \* \*

*Ardoise de fromages affinés, mesclun et fruits confits*  
(Option : + 3.50 €)

OU

*Aumonière de Camembert de Normandie aux pommes poêlées*  
(Option : + 3.50 €)

\* \* \*

*Tarte fondante au chocolat noir, sorbet fruits de la passion*  
OU

*Déclinaison autour de l'agrumes*

*Entremet citron Yuzu, pot de clémentines sirop mojito, sorbet orange*

**Menu unique à 29.00€ TTC par personne (Hors boissons)**

**Menu à 37.00 € TTC par personne Accord mets et Vins**

(1 Verre de Coteaux de l'Aubance ou Vioignier - 15cl,

1 verre de Côte de Blaye 2016 15cl, 1 coupe de Crémant de Loire - 10cl)