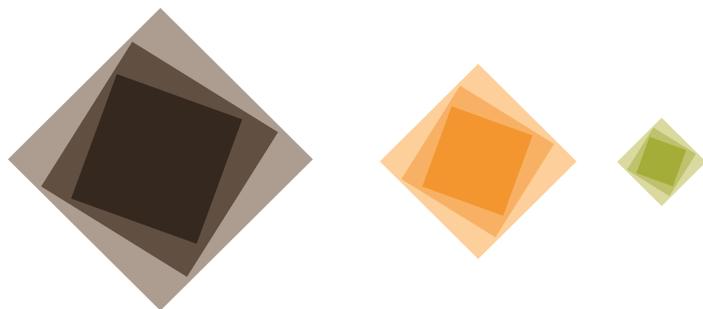


Menus Semaine



Nos formules

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

Formule

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

Ou Entrée/Dessert

14,50 € TTC



Formule

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

19,00 € TTC

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

Restaurant Le Relais

Carte menus semaine et samedi midi

Entrées

- Médaillon de foie gras frais maison, chutney de figues et pain grillé (+3,50€)
 - Saumon Gravelax sur gaufre de pommes de terre, mousseline d'aneth
 - Corolle de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté
- Tatin de légumes provençaux gratinés à la mozzarella et voile de Serrano
- Assiette végétarienne (Melon, asperges, niçoise quinoa) ou façon salade César

Plats

- Le filet de poisson du marché
 - Le plat du jour
- Pièce de bœuf du marché, sauce marchand de vin
 - Suprême de pintade mariné abricots romarin
 - Pavé de filet de bœuf à la plancha (+3,50€)

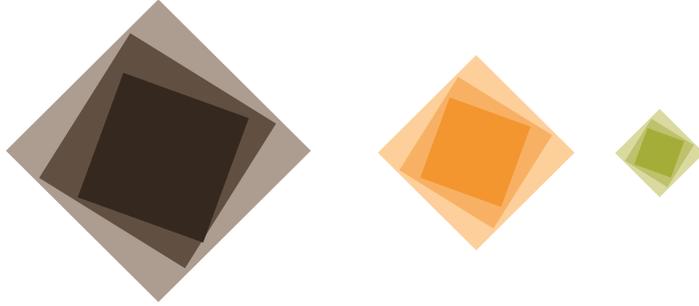
Fromages

- Les Fromages « Chaud ou Froid » + 4,50 €*
- Brick de Camembert et pommes sur mesclun
ou
 - Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun

Desserts

- Prestige chocolat caramel sur craquantine, sauce vanille
 - Moelleux Choc Cœur caramel
- Crème brûlée vanille framboises caramélisée à la cassonade
 - Salade de fruits frais de saison, sorbet du chef
 - Fromage blanc fermier aux fruits rouges et crumble
- Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+1,50€)
(Les desserts doivent être commandés en début de repas)

Menus Week-end



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

Carte menus Week-end

Entrées

- Médaille de foie gras façon maison, chutney de figues et pain grillé
- Saumon Gravelax sur gaufre de pommes de terre, mousseline d'aneth
- Cassolette de pétoncles et moules à la crème d'ail et son fleuron feuilleté
- Tatin de légumes provençaux gratinés à la mozzarella et voile de Serrano
- Assiette végétarienne (Melon, asperges, niçoise quinoa) ou façon salade César

Plats

- Filet de bar cuit à l'unilatéral, fumet crémé
- Médaille de veau dans le quasi, sauce bordelaise
 - Tournedos de filet de canard
 - Pavé de filet de bœuf à la plancha

Fromages

- Brick de Camembert et pommes sur mesclun
- Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun

Desserts

- Moelleux Choc Cœur caramel
- Salade de fruits frais de saison, sorbet du chef
- Prestige chocolat caramel sur craquantine, sauce vanille
- Crème brûlée vanille framboises 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