

Les Apéritifs

Kir « cassis, pêche, mûre, abricot » au chardonnay 14 cl.....	3,00€
Kir pétillant à la Méthode Traditionnelle «cassis, pêche, mûre, curaçao» 14 cl...	3,30€
Coupe de Crémant de Loire 14 cl.....	4,00€
Cocktail du Relais punch (jus d'orange, jus d'ananas, rhum blanc, Soho).....	3,80€
Cocktail Mexicain pétillant (fleur de cactus, poire, ananas et méthode Tradition.....	3,80€
Verre de Côte de Gascogne « blanc fruité » 15 cl	3,00€
Verre de Vin d'Anjou moelleux « Biotteau » 15 cl	3,50€
Porto, Suze, Cinzano blanc et rouge 4 cl	3,00€
Le mojito.....	6,90€
Américano Maison 5 cl.....	5,00€
Ricard 2 cl, Pastis 2cl,	3,00€
Baby 2 cl	3,00€
Whisky 4 cl	5,50€

Les Apéritifs sans alcool

Le Mojito sans alcool.....	3,50 €
Cocktail Tahiti (orange, ananas, multi fruits et sirop de fraise).....	3,00 €
Pacific (apéritif anisé).....	2,70 €
Jus de fruits Pampryl (orange, pamplemousse, abricot, ananas, tomate).....	3,00 €

Menu Rameaux

28,00 € TTC

Ou

23,00 € deux plats

Mise en bouche

Noix de Saint Jacques sur petits légumes



Mijoté de lotte à la duglérée sur fondue carottes fenouil

OU

Médailillon de foie gras frais et son chutney, pain toasté



Suprême de pintade à la plancha, glaci à l'abricot

OU

Noisette d'agneau rôtie, jus d'estragon

OU

Mijoté de lotte à la duglérée sur fondue carottes fenouil



Option + 3,00 € :

Plateau de fromages affinés sur mesclun à l'huile de sésame

OU

Brick de camembert aux pommes confites

Tarte fine aux abricots crème pistache et sa glace

OU

Assiette gourmande

(Entremet citron Yuzu, tarte framboise, mini moelleux chocolat)

Bon Appétit

*Menu spécial
Rameaux*

