



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant

MENU MALMAISON

30 €
entrée + plat ou plat + dessert
Valable uniquement du lundi au vendredi, midi et soir

40 €
entrée + plat + dessert
Valable du lundi au Vendredi Midi et soir, Samedi soir et Dimanche Midi

- ■ MILLEFEUILLES D'ARTICHAUTS, AUBERGINES ET SUCRINES RÔTIES
- DÉCLINAISON DE LÉGUMES MARINÉS, COPEAUX DE PECORINO
- TARTARE DE SAUMON MARINÉ AU SEL FUMÉ, RAIFORT ET RADIS

●
■ INSPIRATION DU CHEF

- ■ FANTASIE VÉGAN À L'HUILE D'OLIVES BIO
- RISOTTO CRÈMEUX & GAMBAS SNAKÉES AU POIVRE SARAWAK
- MÉDAILLON D'AGNEAU RÔTI À LA SAUGE, LÉGUMES PRINTANIER

-
- ■ GRATIN DE FRUITS DE SAISON MARINÉ À LA TONKA
 - CAFÉ OU THÉ GOURMAND
 - TARTELETTE CITRON-FRAMBOISE, MERINGUÉE

■ Vegan ■ Sans gluten

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

LE CHEF «PAULO GONCALVES» ET «LUIS CAMPOS» DIRECTEUR DE LA RESTAURATION
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

entrées

- VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES *et son œuf parfait* 16 €
- CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET CHIOGGIA *vinaigrette passion* 16 €
- SALADE DE POULET MARINÉ AU THYM *pomme granny & fenouil* 16 €

plats

- FILET DE BAR POCHÉ *bouillon bergamote-laurier et fondue de légumes* 28 €

■ PLAT SIGNATURE

- TURBO CUIT AU NATUREL *tombée de carotte au miel* 31 €

■ VIANDE D'EXCEPTION

- CÔTE DE BŒUF (400G) *frites maison (sauce béarnaise)* 41 €

(Toutes les viandes sont d'origine UE ou UK)

fromage

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 12 €

desserts

- CRÈME BRULÉE *aux agrumes* 13 €
- CHOUX À LA CRÈME *sauce chocolat* 14 €
- MOELLEUX CHOCOLAT 13 €
- ■ CARPACCIO D'ANANAS ET KIWI *parfumé au combava* 13 €