



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant



MENU DÉLICES

entrée + plat + dessert 38 €

MENU LES TERRASSES

MIDI & SOIR

Hors week-end et jours fériés

entrée + plat ou plat + dessert 29 €

■ Végétarien ■■ Vegan

Suppléments pour les menus : * + 3€ * + 4€

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

LE CHEF FLORIAN PONTOIZEAU ET MICHEL SCHEIBLIN, RESPONSABLE RESTAURATION
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

entrées

■ CHÈVRE SAINTE MAURE AOP rôti au miel, tomate balsamique	12 €
SOUPE À L'OIGNON gratinée, croûtons à l'ail.....	12 €
6 HUÎTRES OLÉRON fines de claire N° 3, vinaigre à l'échalote, pain de seigle	14 € *
CARPACCIO DE ST-JACQUES mangue, litchi et citron vert	14 € *
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU et sa gelée, chutney échalote	12 €

plats

■■ LENTILLES VERTES du Berry, confit d'oignons blancs, betterave	20 €
INSPIRATION DU CHEF	23 €
LIMANDE POCHÉE fine chapelure, pâtes fraîches	23 €
FILET DE BAR POÊLÉ endive braisée, taboulé de chou-fleur, mangue	26 € *
PAVÉ DE THON snacké, tarte fine aux poireaux, beurre nantais	23 €
GIGOT D'AGNEAU crème de céleri, chou farci, morilles	23 €
FILET DE CANETTE mousseline de patates douces, crosnes, vitelottes.....	26 € *
ENTRECÔTE purée de pommes de terre, sauce poivre ou morilles	23 €

(Toutes les viandes sont origine France !)

fromages

SÉLECTION AFFINÉE DE « LA FROMAGERIE DE LA MÈRE RICHARD ».....	11 €
--	------

desserts

CRAQUELIN CHOCOLAT orange confite	12 €
BRIOCHE PERDUE sirop d'érable, crèmeux vanille, sorbet citron vert	12 €
POIRE BELLE HÉLÈNE cœur coulant citron vert, sauce Tanariva	12 €
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	12 €
COUPE GLACE ET/OU SORBET (au choix)	11 €