



LES TERRASSES DU RELAIS  
*Restaurant*

## MENU

entrée + plat + dessert 39 €

## FORMULE RÉSIDENT

entrée + plat **ou** plat + dessert 29 €  
du lundi au vendredi

■ Vegan à la demande

Suppléments pour les menus : \* + 2 €

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

## LA CARTE

LE CHEF LAURENT RENOUF ET LUIS CAMPOS, RESPONSABLE RESTAURATION  
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

## entrées 12 €

RAVIOLES DE RADIS BLANC *farci de Saint-Jacques, balsamique à la truffe* \*  
ŒUF MOLLET GAMBAS SNACKÉES *émulsion au curry & copeaux d'asperges*  
SAUMON GRAVELAX *feuille de Norie & wasabi*  
FRAÎCHEUR DE BAR *à la mangue & avocat*

## plats 24 €

FILET DE BAR *légumes printaniers*  
BEIGNETS DE CABILLAUD *fondue de poireaux à la coriandre, citron caviar*  
PIÈCE DU BOUCHER *frites maison et mesclun*  
QUASI DE VEAU *en croûte de satay & asperges* \*  
SUPRÊME DE VOLAILE *sauce morilles, purée maison, tuile au parmesan* \*  
(Viandes d'origine UE)

## fromages 10 €

ASSORTIMENT

## desserts 10 €

CAFÉ **ou** THÉ GOURMAND

FRAICHEUR DE FRUITS DE SAISON *gelée de rose glace au caramel beurre salé*  
DÔME DE CRÈME LÉGÈRE AUX AGRUMES *zeste de citron vert*  
CYLINDRE TOUT CHOCOLAT *au romarin*  
TOMATE RÔTIE À LA VANILLE FARCIE *compotée de fraise à la menthe*