



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant

MENU MENU DU MARCHÉ

44 €

entrée + plat + dessert

Valable du lundi au Vendredi Midi et soir, Samedi soir et Dimanche Midi

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ, crème de ciboulette & coriandre
PRESSÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, espuma de maïs
CARPACCIO SAUMON, croquant de courge
-
- INSPIRATION DU CHEF
- FANTASIE VEGAN à l'huile de truffe blanche
SAINT PIERRE FAÇON MEUNIÈRE & caviar de harengs
FONDANT DE VEAU (basse température) royale de carottes
-
- GRATIN DE FRUITS DE SAISON, sabayon Grand Marnier
CRÈME BRULÉE, chocolat Gianduja
CAFÉ OU THÉ GOURMAND

■ Vegan

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

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

entrées

- RAVIOLES DU DAUPHINÉ, crème ciboulette & coriandre 16€
CARPACCIO SAUMON, croquant de courge 16€
BAR EN CEVICHE aux agrumes 16€
GAMBAS À L'ANIS, fenouil et poivron grillé 16€
VELOUTÉ DE CRESSON DU MARCHÉ & chips de lard 16€
PRESSÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON, espuma de maïs 15€

plats

- INSPIRATION DU CHEF 26€
- FANTASIE VEGAN à l'huile de truffe blanche 25€
SAINT PIERRE FAÇON MEUNIÈRE & caviar de harengs 29€
SOURIS D'AGNEAU rôtie au miel & thym 29€
FONDANT DE VEAU (basse température) royale de carottes 29€
- PLAT SIGNATURE**
- TURBOT RÔTI sauce vigneronne & poêlée de champignons 32€
- VIANDE D'EXCEPTION**
- CÔTE DE BŒUF (400G) & frites maison (sauce béarnaise) 42€
(Toutes les viandes sont d'origine UE ou UK)

fromages

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 13€

desserts

- GRATIN DE FRUITS DE SAISON, sabayon Grand Marnier 14€
TARTELETTE NOIX DE PECAN, caramel beurre salé 16€
CRÈME BRULÉE, chocolat Gianduja 14€
FEUILLETÉ DE COMPOTÉE D'ABRICOT à la Lavande 14€
CHOCOLAT « TRÈS MOELLEUX » 14€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 15€