



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant



MENU DÉLICES

entrée + plat + dessert 38 €

FORMULE RÉSIDENT

entrée + plat ou plat + dessert 29 €

Uniquement le SOIR du lundi au vendredi

■ Vegan

Suppléments pour les menus : * + 2€ * + 3€

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

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

entrées 12 €

- FONDANT DE POMMES DE TERRE *mousse tomate, légumes de saison*
- QUENELLES LÉGÈRES DE CHÈVRE *julienne de jambon Serrano*
- FINES TRANCHES DE SAUMON *en feuilles de Norie*
- FRÂICHEUR D'AVOCAT *mangue et griset*
- MACARON DE TOMATE *farci de chair de crabe et pousses d'épinards*
- FINGER DE FOIE GRAS *en gelée de fruits rouges **

plats 24 €

- RISOTTO *aux champignons du marché*
 - BAR EN FILET & CROÛTE DE CHORIZO *fondue de poireaux, beurre nantais*
 - FILET DE DAURADE *mousseline de choux fleur, mini carotte vierge d'agrumes*
 - PIÈCE DU BOUCHER *frites, salade, sauce poivre*
 - FILET DE CANETTE *risotto au gingembre, émulsion au lard*
 - QUASI DE VEAU *polenta crémeuse aux olives*
 - SUPRÊME DE VOLAILLE DES LANDES *farci au foie gras, poêlée d'artichauts et fèves **
- (Toutes les viandes sont d'origine UE)

fromages 10 €

SAINT-MARCELIN DE « LA FROMAGERIE DE LA MÈRE RICHARD »

desserts 10 €

- MOELLEUX FONDANT AU CHOCOLAT *et banane*
- CAFÉ ou THÉ GOURMAND
- ANANAS RÔTI *caramel romarin, glace yaourt*
- FRÂICHEUR D'AGRUMES *velours cacao*
- MINISTRONE DE FRUITS *glace à la violette*
- TRUFFES AU CHOCOLAT NOIR *infusées à la verveine*
- DÔME CHOCOLAT BLANC *infusé au basilic **