



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant

MENU MALMAISON

30 €

entrée + plat - plat + dessert

VALABLE UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI. MIDI ET SOIR

40 €

entrée + plat + dessert

TIAN DE LÉGUMES PARFUMÉ AU JUS VERT ■

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉE, HUILE DE TRUFFE

MILLEFEUILLES DE CRABE ET ARTICHAUT



INSPIRATION DU CHEF

RISOTTO CRÉMEUX AUX CÈPES ■

FILET DE DORADE POCHÉ, JUS D'ANIS VERT, MOUSSELINE DE PANAIS

COQ AU VIN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PETITS LÉGUMES



DOUCEUR D'AGRUMES AU SIROP DE VERVEINE ■

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

TARTELETTE CHOCOLAT CŒUR PRALINÉ

■ Vegan

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

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

entrées

- SAINT-MARCELLIN EN CROÛTE *compotée d'endives et noix* 15 €
TATAKI DE THON MARINÉ *crémeux d'avocat et salade d'herbes* 15 €
FOIE GRAS MAISON *et chutney d'abricot* 16 €
6 HUÎTRES FINE DE CLAIRE N°3 *et son vinaigre d'échalotes* 16 €

plats

- RAVIOLE GÉANTE DE LANGOUSTINE *brunoise de légumes* 27 €
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON *poêlée de champignons* 28 €

SIGNATURE

- BALLOTINE DE SOLE RÔTIE *fondue de poireaux, sauce bordelaise* 30 €

VIANDE D'EXCEPTION

- ENTRECÔTE DE BŒUF « ANGUS » 250G *frites maison et son jus corsé* 32 €

(Viandes d'origine UE et UK)

fromages

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS 12 €

desserts

- PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES *et son coulis* 13 €
MI-CUIT CHOCOLAT *à la fève de Tonka* 13 €
DÉCLINAISON DE MANGUE *crème Chiboust à la vanille* 13 €

SIGNATURE

- APFELSTRUDEL AUX FRUITS SECS *parfumé à la cannelle* 15 €