



LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

### **Cœur de saumon mariné «Gravlax», escabèche de légumes**

*Salmon, «Gravlax» marinated, vegetables «escabeche style»*

### **Risotto crémeux à l'encre de seiche, gambas poêlée, crème de persil plat**

*Risotto creamy, with cuttlefish ink, gambas and parsley cream*

### **Champignons de saison persillés, crumble au parmesan, riquette**

*Seasonal mushrooms with parsley, Parmesan crumble*

### **Terrine de lapin au romarin, chutney d'oignon rouge**

*Rabbit terrine, red onion chutney*

### **Foie gras de canard au pain d'épices, gelée au Sauternes (\*supplément 6 €)**

*Duck liver terrine with Sauternes jelly (\* extra 6 €)*

## Plats / Main courses

### **Pavé de cabillaud, purée de ratte aux épices Vandouvan, émulsion marinière**

*Cod fillet, mashed potatoes with Vandouvan spices, shell sauce*

### **Dos de merlu, piperade basquaise, condiment chorizo**

*Back of pan-fried hake, piperade basquaise, chorizo*

### **Filet de rouget barbet, fenouil confit et caramélisé, vierge aux olives Taggiasche (\*supplément 8 €)**

*Red mullet, fennel confit and caramelized sauce vierge, olives Taggiasche (\* extra 8 €)*

### **Echine de cochon fermier confite aux oignons doux, mousseline de pomme de terre, sauce façon Teriaky**

*Loin of pork, with onions, potatoes mousse and Teriaky sauce*

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ LE SIGNALER AU MAITRE D'HOTEL LORS DE LA PRISE DE COMMANDE  
CARTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Contenu non contractuel, susceptible de modification,  
Viande d'origine française, disponibilité selon arrivage.



LE RELAIS D'AUMALE

## Plats / Main courses

### **Filet de canette rôti aux épices, navet confit à l'orange, jus de canard**

*Roasted duck breast with spices, orange confit turnip, duck juice*

### **Tartare de bœuf Charolais taillé au couteau, relevé au raifort, pommes gaufrette**

*Charolais beef tartare raw, potatoes.*

### **Filet de bœuf Charolais, rattes, jus de cresson (\*supplément 8 €)**

*Roasted beef fillet of Charolais beef, potatoes and watercress juice (\*extra 8 €)*

## Desserts

*(à commander, de préférence, en début de repas)*

### **Brie de Meaux au lait cru sélectionné et affiné par M. Quatrehomme**

*Brie de Meaux cheese, ripen by Madame Quatrehomme*

### **Tarte aux figes et crème amandine, glace verveine**

*Figs pie*

### **Paris-Brest, un classique...**

*Paris-Brest, a classic...*

### **Cœur coulant au chocolat «Michel Cluizel», glace vanille**

*"Michel Cluizel" chocolate heart, vanilla ice cream*

### **Vaporeux glacé à l'orange**

*Vaporous iced with orange*

### **Baba géant au rhum, crème Chantilly, carpaccio d'ananas, fève de tonka (pour 2 personnes)**

*Rum baba, chantilly cream, pineapple carpaccio (for 2 people)*

**Menu Carte – Déjeuner & Diner : 42 €**

*Menu Carte – Lunch & Dinner menu : 42 €*

**Entrée / Plat / Dessert (\* plat avec supplément)**

*Starter / Main Course / Dessert: € 42 (\* Dish with supplement)*

**A la carte**

*(\* plat avec supplément / (\* dish with supplement)*

**Plat à la carte / dish « a la carte » :** **Entrée / starter 14 €**

**Plat / main dish 25 €**

**Dessert 11 €**

Contenu non contractuel, susceptible de modification,

TVA incluse au taux de 10 % , prix net et service compris / *Net prices, VAT and service included*

Viande d'origine française, disponibilité selon arrivage.