

80€

Coffret Terroir (4 pers.)

Terrine de chevreuil et perdreaux,
compotée de panais à la sauge
*** **

Mousseline de brochet
à la tomate basilic

Ou

Blanquette de Chapon à la châtaigne
*** **

Tarte aux pommes-pain d'épices

Offert

❖ Une bouteille de côte du Rhône
**** **



105€

Coffret Festif (4 pers.)

Foie Gras au gros sel, Chutney
De pommes-abricots-amandes
*** **

Médaille de lotte
Bisque à l'encre de seiche

Ou

Bœuf Wellington, jus au foie gras
*** **

Plateau de fromages affinés
*** **

Croustillant au chocolat

Offert

❖ Une bouteille de crozes-hermitage
❖ Une bouteille de moelleux



*L'hôtel restaurant le Relais vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année
Et vous remercie de votre fidélité.*

Toute l'année se tiens à votre disposition un
service à emporter.
Ainsi que des bons cadeaux pour
toutes occasions.

Vous pouvez suivre notre actualité sur
Le relais à Hauterives



"Hôtel- restaurant Le Relais "
1, place Général de Miribel-
26390 HAUTERIVES
contact@hotel-relais-drome.com
www.hotel-relais-drome.com
Tél: 0475 68 81 12



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Les fêtes de fin d'année approchent
Pensez au festin !!!
Comme chaque année,
le Relais s'invite à votre table
Lancez les invitations!!



L'Hôtel- restaurant « Le Relais »,
Vous invite à découvrir ses
spécialités lors de vos repas
de fin d'année,

En vous proposant
des mets variés à l'unité ou en pack
à partager en famille ou entre amis
à emporter

Afin de vous régaler au réveillon du
24 décembre pour l'arrivée du père
Noël pensez à envoyer votre lettre au
Relais avant le 19 décembre.

Pour commencer la nouvelle année
Le Relais s'invite à votre table
le 31 décembre également vous avez
jusqu'au 26 décembre pour passer
commande

*Qui dit Noël dit cadeaux !!
Le Relais vole à votre secours
Rencontre gourmande
Ou
Séjour insolite
Offrez un bon cadeau !!!*



Entrées:

- Truite fumée, céleri rémoulade 7.50€
**
- Salade de crevettes, brocoli et magret fumé
8.00€
**
- Foie Gras au gros sel, chutney de pommes-
abricots-amandes 8.50€
**
- Terrine de chevreuil et perdreaux, compotée
de panais à la sauge 7.00€
**
- Vol au vent au ris de veau et
Écrevisses 7.50€
**
- Crique aux épinards et reblochon 7.00€
**** **

Plats:

(Inclus une garniture au choix)

- Médaille de lotte,
Bisque à l'encre de seiche 12.00€
**
- Mousseline de brochet
à la tomate et basilic 11.50€
**
- Pavé de cerf, jus aux myrtilles 11,50€
**
- Civet de sanglier 10.50€
**
- Bœuf Wellington, jus au foie gras 12.00€
**
- Fricassée de volaille aux Ecrevisses 10.50€
**
- Blanquette de Chapon à la châtaigne 11.00€

Garnitures:

- Gratin dauphinois
**
- Ecrasé de pomme de terre
Au raifort
**
- Riz aux mendiants
**
- Flan de potiron
**
- Légumes racines rôtis
*
- Jardinière de légumes
**
- Chou de Bruxelles à la châtaigne

**** **

Desserts:

- Tarte aux pommes pain d'épices
3.50€
- Macaron aux fruits rouges-chocolat 3.00€
- Croustillant au chocolat
3,10€
- Bavarois mangue-passion 3,00€
- Flan à la châtaigne, sauce
chocolat-whisky 3,50€

