



LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

Velouté de courges au citron confit

Squash vegetables cream, crystallized lemon

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

Risotto creamy, with cuttlefish ink, gambas and parsley cream

Œufs de poule bio, façon Meurette, lard de Colonnata

Hen eggs slowly cooked, red wine sauce, bacon,

Cœur de saumon mariné «Gravlax», blinis, crème légère citronnée, tobiko

Salmon, «Gravlax» marinated

Terrine de lapin, chutney d'oignon rouge

Rabbit terrine, red onion chutney

Foie gras de canard en terrine, magret de canard fumé, gelée au Sauternes (*supplément 7 €)

Duck liver terrine, Sauternes wine jelly (extra 7 €)*

Plats / Main courses

Pavé de cabillaud, purée de pomme de terre aux épices Vandouvan, émulsion marinère

Cod fillet, mashed potatoes with Vandouvan spices, shell sauce

Merlu de pêche, légumes anciens, beurre blanc

Back of pan-fried hake, vegetables, white butter

Noix de Saint Jacques rôties, panais, jus de crustacés (*supplément 8 €)

Pan fried scallops, parsnip cream, butter white (extra 8 €)*

Bar sauvage doré meunière, blettes et shitaké, jus de volaille (*supplément 10 €)

Wild seabass fish filet, chard and shitake, poultry juice (extra 10 €)*

Pot au feu de canard, légumes d'hiver

Duck stew, winter vegetables

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

Loin of pork, with sweet 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 ou UE, 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

Filet de bœuf Charolais, rattes, jus de cresson (*supplément 10 €)

Roasted beef fillet of Charolais beef, potatoes and watercress juice (*extra 10 €)

Côte de bœuf Irish Angus, rattes, sauce poivre, à partager à 2 (*supplément 19 €/pers)

Rib steak of Irish Angus beef, potatoes and pepper sauce, to share in 2 (*extra 19 €/pers)

Desserts

(à commander de préférence en début de repas -
to order preferably at the beginning of meal)

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

Brie de Meaux cheese, ripen by Madame Quatrehomme

Le citron, comme une tarte meringuée

Lemon, like a meringue pie

La poire pochée, aux saveurs d'un vin chaud

The poached pear, with the flavors of a mulled wine

Cœur coulant au chocolat noir Elianza

"Michel Cluizel " chocolate heart

L'orange en soufflé glacé, au Grand Marnier

Vapourous iced with orange and Grand Marnier liquor

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 12 €

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 ou UE, disponibilité selon arrivage.