



LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

Asperges blanche bio gratinées au Comté, vin jaune

White asparagus with Comté cheese, yellow wine and nuts

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,

Carpaccio de daurade royale marinée, agrumes et poivrons

Sea bream carpaccio, citrus fruits and peppers

Terrine de lapin, chutney d'oignon rouge

Rabbit terrine, red onion chutney

Foie gras de canard du Sud Ouest, 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 marinière

Cod fillet, mashed potatoes with Vandouvan spices, shell sauce

Merlu de pêche, légumes ancien, beurre blanc

Back of pan-fried hake, vegetables, white butter

Noix de Saint Jacques rôties, panais, jus de crustacés (*supplément 10 €)

Pan fried scallops, parsnip cream, butter white (extra 10 €)*

Tartare d'onglet de bœuf taillé au couteau, relevé au raifort, pommes gaufrette

Beef tartare raw, potatoes.

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 irlandaise, disponibilité selon arrivage



LE RELAIS D'AUMALE

Plats / Main courses

Quasi de veau laitier rôti, légumes de saison, jus truffé (*supplément 8 €)
Roasted veal, seasonal vegetables, truffled veal sauce (*extra 8 €)

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

Profiterole vanille et praliné
Profiterole vanilla and praline

Le citron de Sicile, crumble, confit basilic, ganache
Lemon, like a meringue pie

Cœur coulant au chocolat noir Elianza
“Michel Cluizel “ Elianza 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 : 45 €
Menu Carte – Lunch & Dinner menu : 45 €

Entrée / Plat / Dessert (* plat avec supplément)
Starter / Main Course / Dessert: € 45 (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 irlandaise, disponibilité selon arrivage