



LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

### **Asperges blanche 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*

### **Lieu jaune de pêche, petit-pois, poivrade et asperge verte, jus de volaille**

*Pollock, peas, artichoke and green asparagus, poultry juice*

### **Noix de Saint Jacques, panais et 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*

**Le citron de Sicile, écorce confite, crumble, crémeux basilic et ganache**

*Lemon, like a meringue pie*

**L'orange en soufflé glacé, au Grand Marnier**

*Vaporous iced with orange and Grand Marnier liquor*

**Cœur coulant au chocolat noir Elianza**

*“Michel Cluizel “ Elianza chocolate heart*

**Glaces & sorbets artisanales, chantilly légère et biscuit**

*Vanille Bourbon, pistache, café, caramel au beurre salé - Fraise, citron yuzu, mangue Alphonso*

*Bourbon vanilla, pistachio, coffee, salted butter caramel - Strawberry, yuzu lemon, Alphonso mango*

**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