



LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

Asperges verte, œuf bio, lomo, crumble parmesan

Green asparagus, organic egg, lomo, parmesan crumble

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

Risotto creamy, with cuttlefish ink, gambas and parsley cream

Carpaccio de daurade royale marinée aux agrumes

Sea bream carpaccio, citrus fruits and peppers

Terrine de lapin au romarin, 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

Lotte rôtie, aubergines confite et coriandre, crème de poivrons doux (*supplément 10 €)

Roasted monkfish, confit eggplant and coriander, cream of sweet pepper (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



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