

# 'LE RELAIS'

## A la carte

### Entrées

#### L'œuf "bio"

Œuf parfait, piperade de légumes d'été  
Tomates, Parmesan, jambon cru

Ou

#### Le Saumon

Dos de saumon confit, vinaigrette d'herbes, bavarois de céleri, pousses de salade

### Plats

#### La raie

Raie pochée, vinaigrette d'huile de sésame et soja, pois gourmands, mini poireau

Ou

#### La Pintade fermière

Le suprême fumé au bois de hêtre, purée à l'huile de truffes,  
confit d'échalottes au cidre

Ou

#### L'agneau

L'épaule façon pastilla, fèves, choux-fleurs, pommes grenaille

### Fromages

Fromage blanc fermier aux fines herbes

Ou

Croustillant de camembert aux pommes et calvados

Ou

Plateau de fromages

### Desserts

#### Le fruit de la passion

En crémeux sur daquoise noix de coco et sorbet mirabelle

Ou

#### L'ananas et le financier

Tartare d'ananas au citron vert et aux baies roses  
financier pistache et sorbet mojito

Ou

#### Les framboises

Framboises sur un crémeux de fromage blanc vanille,  
Biscuit daquoise, sorbet framboises

Ou

#### Le chocolat

Mi-cuit chocolat, glace vanille

Ou

#### L'orange

En déclinaison marinée à la cannelle, écorces confites et sorbet

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

**Entrée + plat +  
fromage ou dessert**

**26.00 €**

**Entrée + plat +  
fromage et dessert**

**30.00 €**

Prix nets

*Une maison historique, une cuisine authentique*