



LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

### **Champignons de saison, œuf bio façon Meurette, poitrine fumée**

*Seasonal mushrooms, organic egg Meurette style, smoked breast*

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

*Risotto creamy, with cuttlefish ink, gambas and parsley cream*

### **Lisette au court bouillon, céleri et condiment pomme**

*Mackerel cooked in short broth, celery and apple condiment*

### **Terrine de lapin au romarin, chutney d'oignon rouge**

*Rabbit terrine, red onion chutney*

### **Foie gras de canard en terrine, au magret fumé**

*(verre de Muscat de Beaume-de-Venise - 10 cl - en supplément : 8 €)*

*Duck liver terrine*

## Plats / Main courses

### **Cabillaud poché, petite brandade et aioli de légumes**

*Poached cod, small brandade and vegetable garlic style*

### **Merlu poêlé, légumes de saison au citron confit, accras**

*Pan-fried hake, seasonal vegetables with lemon confit, accras*

### **Lotte rôtie, aubergine confite et coriandre, crème de poivrons doux (\*supplément 8 €)**

*Roasted monkfish, confit eggplant and coriander, cream of sweet pepper (\* extra 8 €)*

### **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*

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

*Vapourous iced with orange and Grand Marnier liquor*

**La pomme en trompe-l'œil, mousse chocolat ivoire**

*The apple in trompe-l'oeil, ivory chocolate mousse*

**Cœur coulant au chocolat noir Elianza**

*“Michel Cluizel “ Elianza chocolate heart*

**Glaces & sorbets artisanales, Chantilly légère**

*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