



LE RELAIS D'AUMALE

Dans le but de vous offrir une qualité irréprochable ainsi que des produits frais, nous vous proposons un choix restreint de plats en fonction de la saison.

Choisissez vous même le repas que vous allez déguster avec vos convives selon vos goûts et vos envies.

Vous pouvez nous solliciter pour nous faire part d'un souhait particulier concernant un met ne figurant pas sur notre offre, nous essayerons de vous apporter satisfaction.



Plats Groupes

Offre 3 plats - Choix unique pour tous les participants,

*Merci de nous préciser, à la commande, les exceptions alimentaires.
Toutes les modifications demandées durant le service seront facturées en supplément.*

ENTREES

- Le velouté de châtaignes, œuf parfait**
- Le consommé de volaille, aux petits légumes**
- Les gamba confites, citron et fenouil, crumble parmesan**
- Le canard, en terrine, cœur de foie gras, chutney figue**
- Le cœur de saumon «Gravlax», mariné, blinis et sa crème légère citronnée**
- La chair de crabe, bavarois de céleri, poire pochée au curry**
- Le risotto, à l'encre de seiche, gambas poêlée et crème de persil**

PLATS

- La dorade, fondue de poireaux au wasabi, piquillo farci, sauce saté**
- Le cabillaud, mousseline de céleri, pomme Darphin, citronnelle**
- Le saumon, jeunes pousses d'épinard, grenailles roties, beurre blanc aux algues**
- La rascasse du Nord, le filet poêlé, purée de céleri-rave et sucrose, jus de crustacés**
- Le merlu, polenta crémeuse, jus brun aux crustacés**
- Le lieu jaune, Mousseline de panais, pomme de terre fondante, émulsion marinière**

- Le cochon fermier, l'échine confite, compression de pommes de terre au chorizo, sauce Teriaky**
- L'agneau, l'épaule aux épices douces façon tagine, jus d'agneau perlé**
- Le bœuf, le faux filet à la tranche, gratin dauphinois et sauce bordelaise**
- La volaille fermière, le suprême, petits légumes de saison, jus de volaille à l'estragon**
- Le veau, le paleron comme une blanquette**

DESSERTS

- La sélection de fromages, issus de nos régions**
- Le baba géant, au rhum, carpaccio d'ananas à la fève de Tonka, crème chantilly**
- Les agrumes, en variation, sablé breton et sorbet yuzu**
- La pomme, en tarte fine, glace caramel au beurre salé de Guérande**
- La mousse au chocolat noir Elianza, zestes d'agrumes confits**
- La verrine au citron jaune meringuée**
- Le cheesecake, aux poires, coulis au caramel**



LE RELAIS D'AUMALE

FORMULE BUFFET
(minimum de 12 personnes)

Entrées Froides

*Terrine de canard, Salade d'avocats aux crevettes, sauce cocktail
Tarte chaude aux légumes de saison,
Salade Piémontaise, Planche de cochonnailles et condiments,
Saumon mariné, Légumes grillés,
Rosace tomates et mozzarella, pistou au parmesan.*

Plats Chauds

La volaille fermière,
Suprême rôtie, petits légumes de saison, jus de volaille à l'estragon
ou
L'agneau,
Epaule confite aux épices douces, semoule et légumes, jus d'agneau
ou
Le bœuf,
A la tranche, pomme de terre gratinée, sauce Béarnaise

Le Saumon,
Comme un kouloubiac, sauce Hollandaise
ou
Le cabillaud,
Rôti, purée de ratte, jus de coquillages
ou
La rascasse du Nord,
Poêlée, purée de céleri-rave et sucrine, jus de crustacés

Assortiment de fromages de nos régions, mesclun.

Le dessert du jour
Corbeille de fruits de saison.