







LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

-  **Velouté de lentilles vertes du Puy-en-Velay, magret de canard fumé** 12 €
Green lentil soup from Puy-en-Velay with smoked duck breast
-  **Œuf bio, céleri rave au four, lard de Colonnata** 12 €
Perfect organic egg, celery root, bacon from Colonnata
-  **Terrine de sanglier, chutney de fruits secs, pickles** 12 €
Wildboar terrine, red onion chutney
- Risotto Acquerello à l'encre de seiche, gambas poêlées, crème de persil plat** 14 €
Risotto creamy, with cuttlefish ink, gambas and parsley cream
- Cœur de saumon mariné gravlax, crème verveine et citronnelle** 16 €
Salmon, gravlax, verbena cream and lemongrass
- Foie gras de canard, façon nougat** 19 €
Duck liver terrine

Plats / Main courses

-  **Poisson sauvage du moment, mousse persillée, polenta, citronnelle** 22 €
Current wild fishery, marbled muslin, polenta, lemongrass
- Cabillaud rôti, panais, carottes des sables, émulsion coquillage** 24 €
Codfish, parsnips, sand carrots, shellfish emulsion
- Saint Jacques snackées, poireaux, jus de barbes, espuma corail** 29 €
Scallops snacked, leeks, beard juice, coral espuma
-  **Canette des Dombes, en deux façons, châtaignes, jus de volaille** 22 €
Can of Dombes, two ways cooking, chestnuts, poultry juice

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 UE, disponibilité selon arrivage.



LE RELAIS D'AUMALE

Plats / Main courses

Echine de cochon fermier aux oignons doux, pomme de terre et chorizo, sauce façon Teriaky 24 €

Loin of pork, sweet onions, potatoes and Teriaky sauce

Paleron de veau en blanquette, légumes d'hiver 24 €


Veal in blanquette style, winter vegetables

Contre-filet de bœuf de Bavière, façon Rossini, pomme fondante aux échalotes 32 €

Strip loin of Bavarian beef, Rossini style, melting potato with shallots

Desserts

(à commander de préférence en début de repas - *to order preferably at the beginning of meal*)

 **Brie de Meaux au lait cru** 11 €

Brie de Meaux cheese

 **Poire pochée à la réglisse, crème Williamine, biscuit moelleux aux noix** 11 €

Pear poached in liquorice, Williamine cream, soft nut biscuit

 **Glaces & sorbets artisanaux, Chantilly légère** 11 €

*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*

Ananas confit, mousse ivoire et citron vert, passion 12 €

Candied pineapple, ivory and lime mousse, passion fruit

Cœur coulant au chocolat noir Elianza 13 €

"Michel Cluizel " Elianza chocolate heart

Baba au rhum, crème Chantilly, ananas, tonka, à partager à 2 24 €

Rum baba, chantilly cream, pineapple carpaccio, tonka, to share in 2

 **Menu «Relais des Saveurs» : 37 €**
Au déjeuner, du lundi au vendredi - Hors jours fériés.

 *Current menu : 37 €*
Lunch ; Monday to Friday – Excluding bank holidays.

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 UE, disponibilité selon arrivage.