

# Relais

du gué de selle

HÔTEL \*\*\* & RESTAURANT

## PROPOSITION DE MENU A 45 € TTC

(Supplément fromages : 6€)

### LES ENTREES

La terrine de foie gras « mi-cuit », chutney de saison, toast brioché

Ou

Le cannelloni de saumon écossais « Label Rouge »,  
Ricotta aux herbes fraîches, mayonnaise légère à la coriandre

Ou

Les asperges vertes, parmesan et jambon de pays,  
Condiments à l'huile d'olive et citron (*jusqu'à fin mai*)

Ou

Emietté de tourteau, guacamole d'avocat et citron vert

### LES PLATS

Le filet de bœuf français, sauce marchand de vin,  
Échalotes confites, véritable purée de pommes de terre

Ou

Le quasi de veau au vin jaune et morilles,  
Asperges vertes et pommes de terre fondantes

Ou

La lotte rôtie, crème safranée, risotto de courgettes et légumes de saison

Ou

Le filet de St pierre à l'anis vert, fenouil et quinoa

### LES DESSERTS

Le traditionnel fraisier

Ou

Le coulant chocolat Manjari, glace vanille

Ou

Le chou croquant façon « Paris-brest »

Ou

Le mille-feuille caramel et beurre salé