





LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

-  **Caponata sicilienne, gambas poêlées, pesto** 12 €
Sicilian caponata, fried prawns, pesto
-  **Royal de fenouil, œuf bio parfait** 12 €
Perfect organic egg, royal of fennel
- Terrine de canard, cœur de foie gras, chutney de fruits secs, pickles** 14 €
Duck, in terrine, heart of duck foie gras, red onion chutney
- Salade César au poulet** 16 €
Caesar salad, with chicken

Plats / Main courses

-  **Poisson sauvage du moment, mousse persillée, polenta** 19 €
Current wild fishery, marbled muslin, polenta
- Cabillaud poché et aïoli de légumes** 22 €
Codfish and vegetable garlic style
- Tataki de thon, poke bowl, sauce satay** 22 €
Tuna tataki, poke bowl, satay sauce
-  **Epaule d'agneau aux épices douces, légumes façon tajine, jus d'agneau** 22 €
Shoulder of lamb with sweet spices, tagine-style vegetables, lamb juice

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ LE SIGNALER AU MAITRE D'HOTEL LORS DE LA PRISE DE COMMANDE
CARTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE



LE RELAIS D'AUMALE

Plats / Main courses


- Echine de cochon fermier aux oignons doux, wok de légumes, sauce Teriaky** 24 €
Loin of pork, sweet onions, vegetables wok style and Teriaky sauce
- Quasi de veau laitier rôti, légumes de saison, jus court à la sauge** 29 €
Roasted veal, seasonal vegetables, sage sauce

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
-  **Brioche, comme un pain perdu, abricots rôtis** 11 €
Brioche, like French toast, roasted apricots
-  **Glaces & sorbets artisanaux, crème Chantilly** 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
- Fraise de saison en mousseline, rhubarbe confite** 12 €
Seasonal strawberry, in muslin, candied rhubarb
- 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 et au dîner, du lundi au samedi - Hors jours fériés.

 *Current menu : 37 €*
Lunch and dinner ; Monday to saturday – Excluding bank holidays.