






LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

-  **Terrine de canard, chutney de fruits secs, pickles** 12 €  
*Duck in terrine, chutney dried fruits, pickles*
-  **Tout champignon, accompagné de son gaspacho** 13 €  
*All mushroom, associated with gaspacho*
- Ceviche de gambas, tartare de fruits de saison et tomates** 14 €  
*Ceviche of gambas, seasonal fruits tartare & tomatoes*
- Huîtres, rillettes de sardines, bananes givrées et sa marinade de gingembre au citron vert** 14 €  
*Oysters, rilette of sardine, frosted banana and its marinade of ginger with lime*
- Nougat de Foie gras** 19 €  
*Duck liver nougat*

## Plats / Main courses

-  **Pêche du moment, avec ses légumes de saison** 20 €  
*Current Fishery, with its seasonal vegetables*
- Encornet à l'encre de seiche, confit au jus d'orange, caviar d'aubergines** 25€  
*Squid with cuttlefish ink, candied orange juice, eggplant caviar*
- Filet de daurade, haricots coco de Paimpol, chorizo** 26 €  
*Sea bream, coco bean of Paimpol, chorizo*
-  **Filet mignon de porc, émulsion au lard** 24 €  
*Pork filet mignon, bacon emulsion*

 **Menu «Relais des Saveurs» : 37 €**  
**Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.**

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



LE RELAIS D'AUMALE

## Plats / Main courses

<b>Quasi de veau, samoussa de poireaux aux huîtres et wasabi</b> <i>Rump of veal, leeks samosas oysters &amp; wasabi</i>	29 €
<b>Poulet en deux façons, suprême et ballotine farcis aux herbes</b> <i>Chicken in two ways, supreme and ballotine stuffed with herbs</i>	24 €
<b>Faux-Filet de bœuf, pommes de terres fondantes, échalotes confites</b> <i>Sirloin beef, fondant potatoes, shallot candied</i>	31 €

## Desserts & Fromage

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

 <b>Brie de Meaux au lait cru</b> <i>Brie de Meaux cheese</i>	12 €
 <b>Ananas confit aux épices, mascarpone citron vert</b> <i>Confit pineapple with spices, lime mascarpone</i>	12 €
 <b>Glaces &amp; sorbets, crème Chantilly</b> <i>Vanille Bourbon, pistache, café, caramel au beurre salé - Fraise, citron yuzu, mangue Alphonso</i> <i>Bourbon vanilla, pistachio, coffee, salted butter caramel - Strawberry, yuzu lemon, Alphonso mango</i>	12 €
<b>Figue fraîche, crémeux dulcy</b> <i>Seasonal fig, creamy dulcy</i>	14 €
<b>Cœur coulant au chocolat noir</b> <i>Dark chocolate heart</i>	14 €
<b>Tarte au citron meringuée</b> <i>Lemon meringue pie</i>	14 €

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.  
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.