





LE RELAIS D'AUMALE


Entrées / Starters

-  **Rillettes de canard, chutney de fruits secs, pickles** 14 €
Duck rillettes, chutney dried fruits, pickles
-  **Asperges vertes aux agrumes** 15 €
Green asparagus, citrus
- Tarte de loup de mer, arôme truffe** 17 €
Sea bass pie, truffle aroma
- Huîtres, rillettes de sardines, bananes givrées et sa marinade de gingembre au citron vert** 17 €
Oysters, sardine rillettes, frosted banana and its marinade of ginger with lime
- Nougat de Foie gras** 19 €
Duck liver nougat

Plats / Main courses

- Tartare de thon, avec ses légumes croquants** 24 €
Tuna tartare, with its crispy vegetables
-  **Encornets 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, compression de pommes de terre chorizo, jus brun à l'olive** 26 €
Sea bream, squeeze potatoes with chorizo, brown juice olive


 **Menu «Relais des Saveurs» : 39 €**
Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.

 *Current menu : 39 €*
Lunch and dinner : Tuesday to Saturday – Excluding bank holidays.






LE RELAIS D'AUMALE

Plats / Main courses

- | | |
|---|-------------|
| Quasi de veau aux olives et tomates
<i>Rump of veal, olives & tomatoes</i> | 29 € |
|  Suprême de poulet farci au foie gras, fruits secs, légumes du moment
<i>Chicken supreme, stuffed with foie gras, dry fruits, seasonal vegetables</i> | 24 € |
| Faux-Filet poché à l'eau de mer, écrasé de pommes de terre, jus d'huître
<i>Sirloin beef, poached sea water, mashed potatoes, oyster juice</i> | 31 € |

Desserts & Fromage

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

- | | |
|--|-------------|
|  Brie de Meaux au lait cru
<i>Brie de Meaux cheese</i> | 12 € |
| Déclinaison gourmande autour de l'ananas, la mangue
<i>Gourmet plate around two fruits, pineapple & mango</i> | 12 € |
|  Vacherin, assortiment de glaces
<i>Vacherin, assorted ice cream</i> | 12 € |
|  Cheesecake aux fruits de saison
<i>Seasonal fruit Cheesecake</i> | 12 € |
| Cœur coulant au chocolat noir
<i>Dark chocolate heart</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.