



LE RELAIS D'AUMALE


Entrées / Starters

- | | |
|---|-------------|
| Foie gras et spéculoos, fine gelée de pomme fruit
<i>Foie gras and speculoos, fine apple fruit jelly</i> | 19 € |
|  Gaspacho de champignons de saison et son cromesqui
<i>Seasonal mushroom gazpacho and its cromesqui</i> | 14 € |
|  Terrine de canard, chutney de fruits secs, pickles
<i>Duck terrine, dried fruit chutney, pickles</i> | 12 € |
| Tartare de veau aux huîtres et gingembre, Chantilly au wasabi
<i>Veal tartare with oysters and ginger, Chantilly with wasabi</i> | 19€ |
| Royal d'ail, escargots poêlés, émulsion persillée
<i>Royal garlic, pan-fried snails and parsley emulsion</i> | 17 € |

Plats / Main courses

- | | |
|--|-------------|
| Tataki de thon à la graine de sésame, sauce satay, légumes croquants
<i>Tuna tataki, with sesame seed, satay sauce, crunchy vegetables</i> | 29 € |
| Filet de bar, haricots coco de Paimpol au chorizo, réduction safrané
<i>Sea bass fillet, Paimpol coconut bean with chorizo, saffron sauce</i> | 26 € |
|  Poisson selon arrivage du marché, légumes de saison
<i>Fish of the day, according to arrival, seasonal vegetables</i> | 24 € |

 **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


Epaule d'agneau confite façon Tajine, sauce aux épices douces 26 €
Tajine Style Lamb Shoulder, sweet spices sauce

 **Suprême de canette farcie au foie gras, fruits secs, légumes du jour** 26 €
Duckling supreme, stuffed with foie gras, dried fruits, vegetable of the day


Faux-Filet de bœuf, pommes de terre farcies aux échalotes, fondue d'ognons 29 €
Beef tenderloin, potato stuffed with shallots, onions fondue

Desserts & Fromage

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

 **Brie de Meaux au lait cru** 12 €
Brie de Meaux cheese

 **Parfait glacé au chocolat, nectarine rôtie** 12 €
Chocolate glazed parfait, roasted nectarine

 **Tarte au citron meringuée** 12 €
Lemon Meringue Pie

Crème brûlée au praliné et sa fine gelée de cassis 12 €
Crème brûlée with praline and blackcurrant jelly

Assortiment de glaces ou sorbets, crème Chantilly 12 €
Assortment of ice creams or sorbets, Chantilly cream

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.