




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 € |
|  Velouté de butternut aux éclats de châtaignes, poêlée de champignons
<i>Butternut veloute with chestnut chips, pan-fried mushrooms</i> | 14 € |
|  Terrine de sanglier, chutney de fruits secs
<i>Wild boar terrine, dried fruit chutney</i> | 12 € |
| Aubergine confite au ras el-hanout, sauce tahini
<i>Candid eggplant with ras el-hanout, sauce tahini</i> | 19€ |
| Royal d'ail, escargots poêlés, émulsion persillée
<i>Royal garlic, pan-fried snails and parsley emulsion</i> | 17 € |

Plats / Main courses

- | | |
|--|------|
| Wok de Saint-Jacques aux nouilles de riz, sauce teriyaki
<i>Scallop wok with rice noodles, sauce teriyaki</i> | 31 € |
| Filet de bar, haricots coco au chorizo, réduction safrané
<i>Sea bass fillet, 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, chutney de clémentines** 12 €
Chocolate glazed parfait, clementine chutney

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

Déclinaison autour de la châtaigne 12 €
Gourmet plate around chestnut

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.