

95€

Coffret Terroir (4 pers.)

Terrine au faisan, confit d'échalotes
au balsamique

*** **

Paupiette d'églefin sauce au Viognier

Ou

Blanquette de Chapon au
Monbazillac et raisin

*** **

Poire pochée au vin chaud, pain
d'épices, émulsions d'agrumes

Offert

❖ Une bouteille de côte du Rhône

**** **



125€

Coffret Festif (4 pers.)

Compression de foie gras, compotée de
mangue et spéculos

*** **

Médailon de lotte, Bisque à la châtaigne

Ou

Bœuf Wellington, jus au foie gras

*** **

Plateau de fromages affinés

*** **

Croustillant au chocolat-orange confite

Offert

❖ Une bouteille de crozes-hermitage

❖ Une bouteille de moelleux



L'hôtel restaurant le Relais vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année
Et vous remercie de votre fidélité.

Toute l'année se tiens à votre disposition un
service à emporter.

Ainsi que des bons cadeaux pour
toutes occasions.

Vous pouvez suivre notre actualité sur



Le relais à Hauterives



"Hôtel- restaurant Le Relais "
1, place Général de Miribel-
26390 HAUTERIVES
contact@hotel-relais-drome.com
www.hotel-relais-drome.com
Tél: 0475 68 81 12



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Noël approche
Pensez au festin !!!
Comme chaque année,
le Relais s'invite à votre table
Lancez les invitations!!

L'Hôtel- restaurant « Le Relais »,
Vous invite à découvrir ses
spécialités lors de vos repas
de fin d'année,
En vous proposant
des mets variés à l'unité ou en pack
à partager en famille ou
entre amis à emporter

Afin de vous régaler au réveillon
du 24 décembre pour l'arrivée
du père Noël
pensez à envoyer votre lettre
au Relais avant le 21 décembre.

Retrait des commandes
le 24 décembre
Le Relais s'invite à votre table

*Qui dit Noël dit cadeaux !!
Le Relais vole à votre secours
Rencontre gourmande
Ou
Séjour insolite
Offrez un bon cadeau !!!*



Entrées:

- Truite fumée, bavarois au fromage blanc
et raifort 8.50€
**
- Compression de foie gras, compotée de
mangue et spéculos 9.50€
**
- Terrine au faisan, confit d'échalotes au
balsamique 7.50€
**
- Vol au vent aux fruits de mer au beurre
d'escargot 8.00€

**** **

Plats:

(Inclus une garniture au choix)

- Médaille de lotte,
Bisque à la châtaigne 13.50€
**
- Paupiette d'églefin sauce au Viognier 11.50€
**
- Civet de sanglier aux champignons
des bois 12.00€
**
- Bœuf Wellington, jus au foie gras 14.00€
**
- Suprême de poulet aux écrevisses 12.00€
**
- Blanquette de Chapon au
Monbazillac et raisin 12.50€

Garnitures:

- Gratin dauphinois
**
- Riz aux mendiants
**
- Ratatouille de légumes oubliés
**
- Cassolette de choux de Bruxelles
et pleurotes

**** **

Desserts:

- Pithiviers aux pommes, butternut et noix
4.00€
- Poire pochée au vin chaud, pain d'épices,
émulsions d'agrumes 4.00€
- Croustillant au chocolat et orange confite
4,50€
- Mont Blanc en verrine 4,00€

