



LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

Foie gras au pain d'épices, et ses figues confites

Foie gras with gingerbread, candied figs

21 €



Bricks de magret fumé au chèvre, servie chaud sur son mesclun

Bricks of smoked goat's cheese duck breast, served hot on a green salad

14 €



Filet de canette en terrine, pickles de légumes

Duckling fillet in terrine, vegetables pickles

12 €

Assiette végétarienne du moment

Vegetarian dish of the moment

15 €

Cassiolette d'escargots, espuma de jambon ibérique, confit d'oignons et chips de Serrano

Cassiolette of snails, foam of Jamón ibérico, candied onions and Serrano chips

17 €

Plats / Main courses

Eclair aux Saint-Jacques, sur son lit de poireaux, sauce pistil de Safran

Scallop éclair on a bed of leeks, sauce saffron pistil

31 €

Filet de loup de mer en écaille de courgettes, sauce au fenouil

Sea Bass fillet, dressed in zucchini scales, fennel sauce

26 €



Poisson selon arrivage du marché, légumes de saison

Fish of the day, according to arrival, seasonal vegetables

24 €



Menu «Relais des Saveurs» : 42 €

Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.

Current menu : 42 €



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
-  **Rôti de veau cuit à basse température, jus corsé, légumes de saison** 26 €
Roasted veal cooked in low temperature, gravy juice, seasonal vegetables
- Pavé de cœur de rumsteak, sauce au poivre vert de malabar, pommes château** 29 €
Heart of rump steak, green pepper sauce, pommes château
-  **Suggestion du Chef** 25 €
Chef suggestion

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 à l'orange et son insert à l'amande** 12 €
Orange Pie and almond insert
- La Tatin de pommes caramélisées à l'ancienne** 12 €
Old-fashioned apple tatin caramelized
- 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.