






LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

- |  |   |             |
|--|---|-------------|
|  | <b>Foie gras de canard mi-cuit, au Sauternes</b><br><i>Duck foie gras with Sauternes wine</i>                               | <b>22 €</b> |
|  | <b>Velouté de Boule d'Or braisé, accompagné de sa Saint-Jacques</b><br><i>Braised turnip cream with its scallop</i>         | <b>14 €</b> |
|  | <b>Queues de gambas, bouillon de crustacés et petits légumes</b><br><i>Prawns tails, stew of crustacean with vegetables</i> | <b>14 €</b> |
|  | <b>Assiette végétarienne du moment</b><br><i>Vegetarian dish of the moment</i>  | <b>15 €</b> |

## Plats / Main courses

- |  |   |             |
|--|---|-------------|
|  | <b>Risotto aux noix de Saint-Jacques et pleurotes</b><br><i>Risotto with scallops and oyster mushrooms</i>                                | <b>32 €</b> |
|  | <b>Darne de lotte rôtie au beurre blanc, et ses légumes du moment</b><br><i>Roasted monkfish steak, butter sauce, seasonal vegetables</i> | <b>27 €</b> |
|  | <b>Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison</b><br><i>Fish of the day, seasonal vegetables</i>                                  | <b>24 €</b> |

 **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

**Cœur de ris de veau braisé, poêlée de pois gourmands** 32 €  
*Braised veal sweetbreads, pan-fried gourmet peas*


 **Suprême de volaille farci au beurre verveine abricot, girolles poêlées** 26 €  
*Supreme of chicken stuffed with verbena butter, pan-fried chanterelles*

**Filet de bœuf, sauce au foie gras, pommes grenailles** 36 €  
*Beef tenderloin, foie gras sauce, pommes château*

 **Suggestion du Chef selon le marché** 26 €  
*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*

 **Panna cotta au lait de coco, fruit de la passion** 12 €  
*Panna cotta with coconut milk, passion fruit*

**Nougat glacé au carambar** 13 €  
*Iced nougat with caramel candy*

**Crèmeux citron vert et son sablé breton** 13 €  
*Lime cream and Breton shortbread*

 **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.