

La Carte

Pour l'Apéro

Planchette friture d'éperlan - 7€/personne
Planchette charcuterie fromage - 7€/personne

Les Entrées

Œuf en meurette - 11€
Terrine en croûte - 11,50€
Duo de thon et gambas, sauce citron - 18€
Croustillant de chèvre au miel - 12,50€
Foie gras maison, chutney tomates - 21€

LA GRANGE DU RELAIS

Les Plats

Jarret de porc au miel - 15€
Bacon Burger de Bœuf, frites, salade - 17€
Andouillette AAAAAA, sauce Chaource - 16€
Pièce du Boucher, beurre maître d'hôtel - 16€
Pavé de Saumon, sauce réglisse, crumble muscovado -- 18€
Filet de Bœuf, jus de truffes - 20€
Dos de Lieu Noir aux câpres - 15€

Menu à 22,50 €

Œuf en Meurette
Croustillant de chèvre au miel
Terrine en croûte
Friture d'éperlan

Andouillette AAAAAA, sauce Chaource
Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel
Dos de Lieu Noir aux câpres
Jarret de porc au Miel

Dessert au choix

Menu à 35€

Fois gras maison, chutney de tomates (supp. 4€)
Duo de thon et gambas, sauce citron

Filet de Bœuf, Jus de truffes
Pavé de Saumon, sauce réglisse, crumble muscovado

Dessert au choix

Menu Enfant 9,50€

(jusqu'à 12 ans)
steak haché ou jambon frites ou légumes
Une boule de Glace
Un sirop ou Diabolo

