






LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figes</b><br><i>Duck foie gras with fig chutney</i>  | <b>22 €</b> |
|  <b>Terrine de campagne forestière aux noisettes, mesclun de salade</b><br><i>Roe terrine home-made with hazelnut, mixed salad</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>Dos de Cabillaud aux agrumes, sauce au beurre à l'orange, riz noir</b><br><i>Cod fish with citrus fruits, white butter sauce and orange, black rice</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» : 45 €**  
**Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.**

 **Current menu : 45 €**  
**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** 37 €  
*Braised veal sweetbreads, pan-fried gourmet peas*


 **Blanquette de veau à l'ancienne, pommes de terre à l'anglaise** 26 €  
*Blanquette of veal, steamed potatoes*


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

 **Suggestion du Chef** 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*

 **Moelleux tiède au chocolat « Valrhona », crème anglaise** 12 €  
*Chocolat cake, custard sauce*

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

**Crèmeux citron bergamote et son sablé breton** 13 €  
*Creamy lemon bergamote, breton shortbread*

 **Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux, 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.