

# La Carte

## Pour l'Apéro

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

## Les Entrées

Œufs en meurette - 11€  
Terrine en croûte - 11,50€  
Noix de St jacques , sauce Whisky - 18€  
Croustillant de chèvre au miel - 12,50€  
Foie gras maison, chutney d'oignons et mirabelles - 20€



LA GRANGE DU RELAIS

## Les Plats

Choux farci , sauce forestière - 15€  
Bacon Burger de Bœuf, frites, salade - 17€  
Andouillette AAAAAA, sauce Chaource - 16€  
Pièce du Boucher, sauce aux poivres - 16€  
Filet de Bar , sauce hollandaise pistils de safran - 18€  
Filet de Bœuf, sauce Morilles - 20€  
Filet de merlan , sauce curry et citron - 15€

## Menu à 22,50 €

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

Andouillette AAAAA, sauce Chaource  
Pièce du boucher, sauce aux poivres  
Filet de Merlan, sauce curry et citron  
Choux farci, sauce forestière

Dessert au choix

## Menu à 35€

Fois gras maison, chutney d'oignons et mirabelles (supp. 4€)

Noix de St jacques sauce Whisky

Filet de Bœuf, sauce morilles  
Filet de bar, sauce hollandaise pistils de safran

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

