




LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

- Foie gras de canard maison mi-cuit, chutney de figues** 22 €
Duck foie gras with fig chutney
-  **Terrine de campagne forestière aux noisettes, bouquet de salade** 14 €
Roe terrine home-made with hazelnut, mixed salad
-  **Velouté d'asperges vertes, et ses chips de légumes cuites au four** 14 €
Green asparagus cream soup, vegetables crisps
- Assiette végétarienne du moment** 15 €
Vegetarian dish of the moment
- Tartare de Saint-Jacques à la sauce chimichurri et son mesclun** 17 €
Scallop tartare with chimichurri sauce and mixed salad

Plats / Main courses

- Risotto au jus de crustacés, accompagné de ses gambas poêlées** 32 €
Risotto with shellfish juice along with pan-fried prawns
- Dos de thon frais, juste cuit au sésame et ses légumes variés du moment** 27 €
Fresh tuna fillet, just cooked with sesame and vegetables
-  **Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison** 24 €
Fish of the day, seasonal vegetables

 **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
<i>Braised veal sweetbreads, pan-fried gourmet peas</i> | 37 € |
|  | Cuisse de lapin, cuite à basse température, haricots tarbais
<i>Rabbit leg, cooked in low temperature, beans and vegetables</i> | 26 € |
| | Filet de bœuf sauce au foie gras, pommes grenailles
<i>Beef tenderloin, foie gras sauce, grenaille potatoes</i> | 36 € |
|  | Suggestion du Chef
<i>Chef suggestion</i> | 26 € |

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 <u>Ou</u> Faisselle sucrée / salée
<i>Brie de Meaux cheese <u>Or</u> sweet / savory cottage cheese</i> | 12 € |
|  | Moelleux tiède au chocolat « Valrhona »
<i>Chocolat cake, « Valrhona »</i> | 12 € |
| | Parfait glacé à l'abricot, crème anglaise
<i>Apricot iced, vanilla cream</i> | 13 € |
| | Chou garni de crème onctueuse au beurre et de fraises fraîches
<i>Choux stuffed with butter cream and fresh strawberries</i> | 13 € |
|  | Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux, crème Chantilly
<i>Assortment of ice creams or sorbets, Chantilly cream</i> | 12 € |

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.