





LE RELAIS D'AUMALE

Entrées / Starters

Foie gras de canard maison mi- cuit, pommes fruits caramélisées, pain d'épices 22 €
Duck foie gras, caramelized apple and gingerbread

 Terrine de gibier du Relais d'Aumale, chutney d'airelles et confit d'ognons 14 €
Game terrine from Relais d'Aumale, lingonberries chutney and candied onion

 Velouté de potimarron, et ses lardons croustillants 14 €
Cream of pumpkin soup and crispy bacon

Tartare de Saint-Jacques à la sauce chimichurri, et son mesclun 17 €
Scallop tartare with chimichurri sauce and mixed salad

Plats / Main courses


Risotto d'Arborio aux girolles, noix de Saint-Jacques poêlées 33 €
"Arborio" risotto with chanterelles, pan-fried scallops

Filet de bar, riz vénéré et purée de rutabaga, sauce au chorizo 27 €
Sea bass fillet and chorizo sauce, black rice, rutabaga



 Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison 24 €
Fish of the day, seasonal vegetables



 Menu «Relais des Saveurs» : 45 €
Menu P'tit Relais « plat + dessert + 1 boisson » à 20 €
Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.

*Current menu : 45 €
Children menu: 20 €*

 *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 38 €
Braised veal sweetbread, pan-fried gourmet peas



Civet de sanglier, tagliatelles fraîches sur son lit de carottes 26 €
Wild boar stew, fresh tagliatelles, carrots puree

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



Suprême de poulet fermier en ballotine, jus d'estragon, légumes de saison 26 €
Chicken supreme stuffed with tarragon butter, seasonal vegetables

Desserts & Fromage

(à commander de préférence en début de repas - *to order preferably at the beginning of your meal*)

Assiette de fromages des Hauts de France 13 €
Cheeses from the Hauts de France

Craquant au chocolat blanc, mousse au chocolat noir, piment d'Espelette 13 €
Crunchy white chocolate, dark chocolate mousse, flavoured with piment d'Espelette

Verrine de crème de marron façon Pavlova 13 €
Pavlova chestnut cream



Crèmeux à l'orange confit en mille-feuille 12 €
Creamy candied orange



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.