







LE RELAIS D'AUMALE

## Entrées / Starters

- Foie gras de canard maison mi- cuit mariné au champagne, pochon grillé 24 €  
*Homemade semi-cooked foie gras, marinated in champagne, grilled brioche*
-  Terrine de lapin du Relais d'Aumale aux noisettes et ses condiments 14 €  
*Rabbit terrine from the Relais d'Aumale with hazelnuts and its condiments*
-  Panna Cotta salé aux champignons de Paris, salade de roquette et parmesan 14 €  
*Savory Panna Cotta with Paris mushrooms, arugula salad and parmesan*
- Tartare de Saint-Jacques à la sauce chimichurri, et son mesclun 17 €  
*Scallop tartare with chimichurri sauce and mixed salad*

## Plats / Main courses

- Saint-Jacques poêlées et ses chicons braisées à l'andouille de Vire 33 €  
*Pan-seared scallops, braised endives and Vire andouille sausage*
- Dos de cabillaud à la Dieppoise, riz trois couleurs 27 €  
*Cod back seafood sauce, served with three-color rice*
-   Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison 24 €  
*Fish fillet depending on market availability, seasonal vegetables*

 **Menu «Relais des Saveurs» : 47 €**  
 **Menu P'tit Relais « plat + dessert + 1 boisson » à 20 €**  
*Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.*

*Current menu : 47 €  
Children menu: 20 €*

 *Lunch and dinner : Tuesday to Saturday – Excluding bank holidays.*



LE RELAIS D'AUMALE

## Plats / Main courses

Ris et quasi de veau en duo, poêlée de rattes du Touquet et jus corsé 38 €  
*Duo of veal sweetbreads and loin, sautéed Touquet fingerling potatoes, rich jus*



Montgolfière de Joue de bœuf, ses petits pois frais, carottes 26 €  
*Beef cheek in puff pastry, fresh peas and carrots*

Filet de bœuf sauce au foie gras, légumes de saison 36 €  
*Beef tenderloin, foie gras sauce, seasonal vegetables*



Mignon de porc au Maroilles, légumes du moment 26 €  
*Pork tenderloin with Maroilles cheese, 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 14 €  
*Plate of cheeses from the Hauts-de-France*

Gâteau tout chocolat « Valhrona » 15 €  
*« Valhrona » all-chocolate cake*

Mousse de mascarpone aux fraises 14 €  
*Strawberry mascarpone mousse*



Sablé au citron déstructuré 13 €  
*Deconstructed lemon shortbread*



Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux, crème Chantilly 13 €  
*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.