







LE RELAIS D'AUMALE




**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

## Entrées / Starters

- Foie gras de canard maison mi- cuit mariné au champagne, pochon grillé 24 €  
*Homemade semi-cooked foie gras, marinated in champagne, toast bread*
-  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*
-  Délice Méditerranéen: Soupe de Poisson des Calanques, rouille et croûtons 14 €  
*Homemade fish soup from the Calanques*
- 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 nappées de sa sauce au pesto, lentilles corail 33 €  
*Pan-fried scallops, topped with pesto sauce and coral lentils*
- Filet de turbot, sauce au Chardonnay et ses tagliatelles 27 €  
*Turbot fillet, Chardonnay sauce and tagliatelle*
-   Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison 24 €  
*Fish fillet depending on market availability, seasonal vegetable*

-  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

**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

## Plats / Main courses

Duo de côtes d'agneau grillées, légumes du soleil 34 €  
*Duo of grilled lamb ribs with vegetables*



Suprême de poulet « cuit à basse T° », au citron confit, rattes du Touquet 26 €  
*Chicken Supreme "slow-cooked", candied lemon and potatoes*

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



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*

Dessert du moment: surprise gourmande à découvrir 14 €  
*Dessert of the moment: a gourmet surprise to discover*



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.