







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 campagne du Relais d'Aumale, aux pruneaux et son chutney 14 €
Homemade country terrine with prunes and its chutney
-  Délice Méditerranéen: Soupe de Poisson des Calanques, rouille et croûtons 14 €
Homemade fish soup from the Calanques
- Aile de raie pochée, aux agrumes et ses herbes vivaces 17 €
Poached skate wing with citrus fruits and perennial herbs

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
- Dos de cabillaud, purée de pomme de terre et son espuma de la mer 27 €
Cod filet, mash potatoes and its sea espuma
-   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



Carbonnade Flamande à la bière et pain d'épices, pommes vapeur 26 €
Flemish stew with beer and gingerbread, steamed 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

Profiteroles chocolat-menthe, nappée d'une sauce au chocolat chaud 15 €
Chocolate-mint profiterole topped with hot chocolate sauce



Sablé au citron déstructuré 13 €
Deconstructed lemon shortbread

Macaron nature à la crème diplomate, framboises fraîches 14 €
Plain macaron with diplomat cream, fresh raspberries



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.