







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*
- Filet de saumon mariné façon gravlax, vinaigrette aux herbes fraîches 17 €  
*Gravlax-marinated salmon fillet, fresh herb vinaigrette*

## Plats / Main courses

- Risotto au citron vert et ses queues de gambas poêlées 33 €  
*Lime risotto with sautéed prawn tails*
- Dos de cabillaud, purée de pomme de terre et son espuma de la mer 27 €  
*Cod fillet, 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

## Plats / Main courses

	Duo de côtes d'agneau grillées, légumes du soleil <i>Duo of grilled lamb ribs with vegetables</i>	34 €
	Carbonnade Flamande à la bière et pain d'épices, pommes vapeur <i>Flemish stew with beer and gingerbread, steamed potatoes</i>	26 €
	Filet de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre grenailles <i>Beef tenderloin, foie gras sauce, grenaille potatoes</i>	36 €
	Bas carré de veau rôti, cuit à basse température, petits légumes <i>Slow-cooked roasted veal loin, seasonal vegetables</i>	26 €

## 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 <i>Plate of cheeses from the Hauts-de-France</i>	14 €
	Moëlleux chocolat noir, cerises bigarreaux, coulis de fruits rouges <i>Dark chocolate cake, bigarreau cherries, red berry coulis</i>	15 €
	Sablé au citron déstructuré <i>Deconstructed lemon shortbread</i>	13 €
	Macaron nature à la crème diplomate, framboises fraîches <i>Plain macaron with diplomat cream, fresh raspberries</i>	14 €
	Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux, crème Chantilly <i>Assortment of ice creams or sorbets, Chantilly cream</i>	13 €

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ LE SIGNALER AU MAITRE D'HOTEL LORS DE LA PRISE DE COMMANDE  
CARTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE