

R E S T A U R A N T

Le Relais

A L A C A R T E

E N T R É E S

| | |
|---|---------------|
| Jambon persillé et quenelle de moutarde au pinot noir Parsley ham with pinot noir mustard | 16 € |
| Oeufs pochés en meurette de pinot noir* Poached eggs in Pinot noir sauce | 15 € |
| 6/12 escargots de Bourgogne en caquelon, beurre ail et persil* 6/12 Butgundy snails with garlic and parsley butter | 8/16 € |
| Asperges blanches roties au parmesan* Roasted white asparagus with parmesan | 18 € |
| Tataki de thon, tagliatelles de courgettes, vinaigrette d'aromates* Tuna tataki, zucchini tagliatelle, vinaigrette of herbs | 19 € |

P L A T S

| | |
|---|-------------|
| Boeuf Bourguignon mijoté au vin rouge, tagliatelles fraîches* Beef bourguignon simmered in red wine sauce with fresh tagliatelle | 21 € |
| Filet de truite arc en ciel au beurre blanc, risotto parmesan (Pisciculture de La Chaume) * Trout filet arc en ciel with white butter, parmesan risotto | 22 € |
| Parmentier d'épaule d'agneau confite et jus au thym * Lamb shoulder parmentier confit and thyme juice | 23 € |
| Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel, Pomme de terre en robe des champs* Grilled beef, butter maître d'hôtel (Parsley butter), Potato cooked in their peels | 32 € |

FROMAGES

Assiette de trois fromages (selon arrivage) 7 €
Plate of three regional cheeses

DESSERTS

Pomme au four sur sablé breton au caramel beurre salé * 11 €
Baked apple and Breton shortbread with salted butter caramel

Mousse aux trois chocolats Valrhona * 11 €
Three chocolate Valrhona mousse

Tarte aux fraises , chantilly mascarpone* 11 €
Strawberry tart, mascarpone Chantilly cream

MENU BOURGUIGNON

34 €

Jambon persillé et quenelle de moutarde au pinot noir
Parsley ham with pinot noir mustard

OU

Œufs pochés en meurette de pinot noir
Poached eggs in Pinot noir sauce

Bœuf Bourguignon mijoté au vin rouge, tagliatelles fraîches
Beef bourguignon simmered in red wine sauce
with fresh tagliatelle

OU

Filet de truite arc en ciel au beurre blanc, risotto parmesan
(Pisciculture de La Chaume) *
Trout filet arc en ciel with white butter sauce, parmesan risotto

Mousse d'époisses Perrière et pain d'épices
Perrière époisses mousse and gingerbread

OU

Crème brûlée au cassis
Blackcurrant creme brûlée

Produit fait maison *