

R E S T A U R A N T

Le Relais

N O S M E N U S

ENTRÉE ET PLAT	35.00 €
PLAT ET DESSERT	30.00 €
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	43.00 €

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 €

OU

Oeufs pochés en meurette de pinot noir*

Poached eggs in red wine Pinot noir sauce

15 €

OU

12 escargots de Bourgogne en caquelon, beurre ail et persil

6 escargots servis dans les menus

16 €

12 Burgundy snails with garlic and parsley butter

6 Burgundy snails served in all our menus

OU

Velouté de butternut, crème montée aux marrons*

Butternut cream soup, chestnut cream

14 €

OU

**Tourte de caille farcie aux morilles et son jus, accompagné de sa
petite salade***

22 €

Quail pie stuffed with morels and its juice, served with small salad

OU

**Gravelax de saumon d'Ecosse, pommes de terre amandine servies
tièdes et crème raifort***

21 €

Scottish salmon gravlax and his potatoes Amandine warmed with
horseradish cream

Produit fait maison *

PLATS

Boeuf Bourguignon mijoté au vin rouge, tagliatelles fraîches* Beef bourguignon simmered in red wine sauce with fresh tagliatelle	21 €
OU	
Pot au feu de cabillaud et son aïoli* Cod in a pot au feu and aioli	24 €
OU	
Filet de truite arc en ciel au beurre blanc, risotto parmesan (Pisciculture de La Chaume) * Rainbow trout filet with white butter , parmesan risotto	22 €
OU	
Parmentier d'épaule d'agneau confite et jus au thym * Lamb shoulder parmentier confit and thyme juice	23 €
OU	
Foie de veau poêlé, beurre de vinaigre balsamique, * endives braisées Pan fried veal liver with balsamic vinegar butter braised endives	24 €
OU	
Bavette d'aloiau (Fournier) à l'échalote pommes pont neuf * Sirloin steak with shallots and big French fries	27 €

FROMAGES

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

DESSERTS

Pomme au four sur sablé breton au caramel beurre salé * Baked apple and Breton sand with salted butter caramel	10 €
OU	
Moelleux aux marrons, crème anglaise * Chestnut cake with custard	13 €
OU	
Mousse aux trois chocolats Valrhona * Three chocolate Valrhona mousse	12 €
OU	
Tarte au flan à la vanille Bourbon * Bourbon vanilla custard tart	11 €