



Notre carte des beaux jours

ENTREES

- ❖ Terrine de campagne 15
- ❖ Terrine de foie gras faite au Relais 22
- ❖ Cassolette d'escargots en persillade 18
- ❖ Saumon fumé de Norvège, petite cocotte de pomme de terre vinaigrette 18
- ❖ Feuilleté d'asperges sauce mousseline 18
- ❖ Poule au pot en gelée, foie gras et lentilles 15

POISSONS

- ❖ Dos de cabillaud à l'embeurrée de choux nouveaux 17
- ❖ Tronçon de turbot, purée de carottes, gambas poêlées risotto safrané, jus d'une garniture de paella 20

VIANDES

- ❖ Meilleur de bœuf sauce bordelaise 29
- ❖ Rosace de rognons de veau, mignonette de poivre flambée au cognac 20
- ❖ Longe de veau, jus à la moutarde ancienne, champignons du moment 27

FROMAGES

- ❖ Chariot de fromages de nos terroirs 11

DESSERTS

- ❖ Pâtisseries faites maison 9
- ❖ Glaces ou sorbets maison 9