



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant



MENU DÉLICES

entrée + plat + dessert 38 €

MENU LES TERRASSES

MIDI & SOIR*

Hors week-end et jours fériés

entrée + plat ou plat + dessert 29 €

* Soir : pour les résidents uniquement

■ Végétarien ■■ Vegan

Suppléments pour les menus : * + 3€ * + 4€ * + 5€

PRIX NET - SERVICE COMPRIS

LA CARTE

LE CHEF FLORIAN PONTOIZEAU ET MICHEL SCHEIBLIN, RESPONSABLE RESTAURATION
VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE

entrées

- VELOUTÉ DE BUTTERNUT *artichaut glacé, châtaigne* 12 €
- RAVIOLE DE CHAMPIGNON *bouillon truffe blanche* 12 €
- GAMBAS CROQUANTE *gingembre, polenta crémeuse* 14 € *
- PASTILLA DE CANARD à l'orange, mesclun de salade 12 €
- FOIE GRAS MI-CUIT *confit poire, pain d'épices* 14 € *

plats

- RISOTTO *façon épeautre, poêlée de cèpes* 20 €
- INSPIRATION DU CHEF 23 €
- NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIE *potiron au lard Colonata, cèpes rôtis, cappuccino châtaignes* 27 € *
- LANGOUSTINES SNACKÉES *mousse de topinambour, poêlée de shiitake* 26 € *
- FILET DE SAUMON *crème de cresson, fenouil confit* 23 €
- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE *farci aux morilles, crème panais, brocolis gratinés* 27 € *
- JOUE DE BŒUF BRAISÉE *écrasé de pomme de terre, tombée d'épinards* 23 €
- NAVARIN D'AGNEAU *semoule aux herbes, légumes automnales* 26 € *
- ENTRECÔTE *purée au beurre de Normandie, crème de morille, sauce au poivre* 23 €

(Toute les viandes sont origine France)

fromages

- FROMAGES AFFINÉS (Brillat-Savarin, Ste Maure cendrée, St Nectaire) 11 €

desserts

- PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES *sorbet mangue* 12 €
- MERVEILLEUX *noisette* 12 €
- RELIGIEUSE *châtaigne et poire & sorbet* 12 €
- CERISES *de Montmorency en clafoutis* 11 €
- CAFÉ GOURMAND 12 €
- COUPE GLACE ET/OU SORBET (au choix) 10 €



LES TERRASSES DU RELAIS
Restaurant





MENU DÉLICÉS

starter + main course + dessert 38 €

MENU LES TERRASSES

LUNCH & DINNER*

Excluding weekends and holidays

starter + main course or main course + dessert 29 €

* Dinner: only for residents

■ Vegetarian ■■ Vegan

Additional for menus: * + 3€ * + 4€ * + 5€

NET PRICE - SERVICE INCLUDED

LA CARTE

FLORIAN PONTOIZEAU FOR THE KITCHEN AND MICHEL SCHEIBLIN FOR THE RESTAURANT
WELCOME YOU

starters

- BUTTERNUT VELVET SOUP *glazed artichoke, chestnuts* 12 €
- MUSHROOM SMALL RAVIOLI *white truffle brock* 12 €
- CRISPY KING PRAWNS *with ginger, creamy polenta*..... 14 € *
- ORANGE DUCK PIE *mixed salad* 12 €
- SEMI COOKED FOIE GRAS *candied pear, gingerbreads* 14 € *

main courses

- SPELT RISOTTO *pan sauteed cepe mushrooms* 20 €
 - CHEF INSPIRATION 23 €
 - ROASTED SCALLOPS *pumpkin with colonata bacon, roasted cepe mushrooms, chestnut cappucino* 27 € *
 - SNACKED DUBLIN BAY PRAWNS *Jerusalem artichoke cream, pan sauteed shiitake mushroom* 26 € *
 - SALMON FILLET *watercresscream, candied fenel* 23 €
 - FARM STYLE POULTRY BREAST FILLET *morel mushrooms stuffed, parsnip cream, "au gratin" brocolis* ... 27 € *
 - BRAISED OX CHEEK *mashed potatoes, spinach* 23 €
 - STEWED LAMB *herbs semolina, autumn vegetables* 26 € *
 - BEEF RIBSTEACK *Normandy butter puree, morel mushrooms cream or pepper sauce* 23 €
- (Meats and poultry : French origin)*

cheese

- RIPENED CHEESE *(Brillat-Savarin, Ste Maure cendrée, St Nectaire)*..... 11 €

desserts

- EXOTIC FRUITS PAVLOVA *mango sorbet* 12 €
- NUTS "MERVEILLEUX" 12 €
- RELIGIEUSE PASTRY *with chestnut and pear, pear sorbet* 12 €
- CERISES *de Montmorency en clafoutis*..... 11 €
- GOURMET COFFEE OR TEA 12 €
- ICE CREAM AND/OR SORBET CUP *(to choose)* 10 €