



Menu Découverte - 27 euros

Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 24 euros

Gaspacho de coco de vendée, poitrine fumée grillée, œuf nuage et pignons de pin.

ou

Assiette de melon et jambon Serrano 9 mois d'affinage,
accompagnée d'une gelée de Duhomard rouge.

ou

Tartines Méridionale, pain de campagne ailé grillé, coulis de tomate oignons olives
et anchois marinés.



Suprême de poulet fermier, à la basquaise façon « Cheffe ! des deux tours !»

ou

Escalope de porc (EARL Les laurier, Reperoux), au goût fumé , sauce barbecue.

ou

Papillote de filet d'églefin aux légumes du soleil, sauce échalotes et vin blanc.



Composition du fromager.

(La fromagerie seigneuret/ GAEC dessèvre)

ou

Salade de fruits frais, en granité à l'hibiscu.

ou

Crème brûlée à la fève Tonka.

ou

Coupe noire et blanche : 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir,
1 boule chocolat blanc, chantilly éclats d'oréo.



Le Relais des 2 tours

RESTAURANT - TRAITEUR