

 Le Relais des Gourmets

Formules proposées

**Les midis sauf le soir, Dimanches et Jours fériés**

Entrée, plat, dessert **: 11.50€** ; Plat seul **: 9.50€**

Nos Ephémères

**Voir ardoise pour les suggestions du Chef « David »**

Menu à l’Aveugle à 42.50 €

**Voyage Gourmand en quatre services avec 2 verres de vin**

Suivez l’inspiration du Chef « David » et laissez-vous guider pour le plus grand plaisir de vos papilles.

Menu Enfant à 12.50 €

**Soft** (jus de fruits frais, soda, etc…)

**Suprême de volaille** avec légumes et purée de pomme de terre

**Moelleux au chocolat**

*Menu conforme à la charte Euro-Toques : Mettre en avant les produits des saisons ; combattre l’obésité infantile, menu de qualité, équilibré, à un prix attractif, à faible teneur en sel et en sucre, avec une présentation soignée et adaptée à l’âge de l’enfant.*



 Le Relais des Gourmets

Menu du Relais à 23.00 € ou Prix à la carte

 *3 Entrées au choix*

**La terrine de lapin maison :** Salade, gelée au coing **13.50€**

**Petit chèvre rôti au miel et thym** avec des mouillettes  **10.50€**

**Tartare de saumon au pomélo :** ciboulette, radis, grain germé, échalotte **12.50€**

Vins Proposés : Pouilly fumé Domaine les Chaumes (Val de Loire)

Entre Deux Mers Château la Grande Métairie (Bordeaux)

 *3 Plats au choix*

**Tête de Veau,** Sauce gribiche, pomme vapeur, carotte  **14.50€**

**Poisson selon l’arrivage,** Sauce crevette, légumes poêlés  **13.50€**

**Suprême de poulet à la coriandre fraîche,** Sauce champignon **14.50€**

Vins proposés : Saumur Champigny « Clos des Meuniers » La Giraudière (Val de Loire)

IGP du Var « Après Plage » Château Tour Honoré (Provence)

 *4 Desserts au choix*

**Duo de fromages avec Salade 5.00€**

**Tarte Citron meringué 5.00€**

**Coupe Estivale de glace 5.00€**

**Cœur Coulant au chocolat 5.00€**

Menu des Gourmets à 33.00 € ou Prix à la Carte

*4 Entrées au choix*

**Assiette de foie gras** au Chutney Balsamique, gelée de coing **15.50€**

**12 Escargots de Vauchourans Classique 14.00€**

**Poêlés d’escargots aux champignons 15.00€**

**Cassolette d’écrevisses au Safran 16.00€**

Vins proposés : Côteaux du Layon Domaine de l’été (Val de Loire)

Macon de la Roche Château de Nancelles (Bourgogne)

 *3 Plats au choix*

**Filet de bœuf Sarthois :** Pomme de terre, crème ciboulette, Petits légumes **21.50£**

**Dos de Cabillaud** Sauce Homardine, petits légumes  **18.50£**

**Côte d’agneau fumé au foin :** Légumes poêlés, pomme de terre grenaille **16.50£**

Vins proposés : St-Emilion Château de Puisseguin Curat (Bordeaux)

Languedoc Mas de Calas (Languedoc-Roussillon)

*Assiettes de Fromages*

**Chèvre, Camembert, Laval**

Vins proposés : Moulin en Médoc Château Lagorce Bernadas (Bordeaux)

 *3 Desserts au choix*

**Terrine de pommes** à la crème Anglaise **6.00€**

**Charlotte aux fruits rouges 6.00€**

**Carpaccio d’Ananas 6.00€**