

'LE RELAIS'

Menu servi au restaurant midi et soir du mardi, mercredi, jeudi et samedi

Servi le midi le vendredi et le dimanche

midi de 12h00 à 14h00

soir de 19h30 à 21h00

Entrées

	A la carte
Tatin d'endives, quenelle de chèvre frais Ou	11.00 €
Duo de saumon gravlax et fumé par nos soins Ou	11.00 €
Crèmeux de choux fleur au lard fumé, œuf poché "bio" de chez Jean-No à Sées et graines de sésame Ou	11.00 €
Foie gras de canard maison au Pommeau, chutney de pommes * Ou (menu supplément 5€)	16.00 €

Plats

Ballotine de pintade farçie au boudi noir, mousseline de panais, Ou	16.00 €
Paleron de bœuf "normand" cuit basse température, polenta crémeuse aux chanterelles Ou	16.00 €
Trilogie de poisson, écume de lard, risotto à l'ail des ours Ou	16.00 €
Filet de canette sauce miel et épices, risotto de petits épeautres du Perche Ou	16.00 €
Ris et rognons de veau braisés ,cidre et crème, pommes grenaille confites* Ou (menu supplément 5€)	21.00 €

Desserts

(à commander en début de repas)	
Finger sablé, poires / caramel beurre salé , ganache montée chocolat blanc Ou	8.00 €
Mi-cuit chocolat, glace vanille Ou	8.00 €
Déclinaison d'orange à la cannelle, écorces confites et sorbet Ou	8.00 €
Assiette de 3 fromages	6.00 €

(Les desserts sont à commander en début de repas)

Complet

29.00 €

**Entrée + plat
ou plat+ dessert**

23.00 €

Nous proposons un menu enfant à partir de 11€

Menu proposé à emporter 21€ complet et 17€ entrée/plat ou plat/dessert

Prix nets

Une maison historique, une cuisine authentique