



*Toute l'équipe du Relais vous souhaite la bienvenue*

Chère cliente, Cher client,

Nous avons l'honneur de vous présenter notre cuisine, réalisée en concertation avec notre Chef Patrick GUYARD et son Equipe. Nous vous invitons à cette expérience gastronomique.

Si notre carte vous semble courte et si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous-même. Nous sommes et nous restons des artisans du goût. Nous avons le plaisir de vous proposer cette nouvelle carte entièrement constituée de plats « fait maison ».

Pour nous en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle et cette saison estivale en est très riche avec notamment les légumes et fruits en tout genre. Nous attachons une grande importance à travailler des produits locaux que vous découvrirez en parcourant notre carte. Tous ces produits, sources d'inspiration inépuisable, nous désirons vous les faire partager aujourd'hui.

Comme vous pourrez le remarquer, notre passion pour la cuisine n'a pas changé depuis 15 ans. Fruits de nos rencontres avec des grands chefs, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercions de votre confiance, tout en restant à votre disposition pour tous vos événements.

Les viandes que nous avons sélectionnées proviennent en majorité de notre région. Nous avons fait une sélection de quelques mets pour les personnes sans gluten et végétarienne.

*Véronique & Marc Dubanchet*



# Notre Carte

## *Entrées :*

Marbré de foie gras de canard, chutney poire, marron, brioche toastée	28.50€
Escalope de foie gras poêlée, poire et marron, brioche toastée.	45.00€
Les Noix de Saint Jacques snackées, mousseline et chou-fleur rôti, blinis de sarrasin	28.50€

## *Plats :*

Cocotte de ris de veau et escargot, ses légumes de saisons, jus réduit	38.50€
Croustillant de langoustine, raviole de pot-au-feu, sauce truffe	45.00€
Filet de Turbot, pleurotes, céleri croquant, topinambours, beurre blanc au Yuzu	38.50€
Filet de bœuf Charolais « Maison Gouttenoire », escalope de foie gras de canard, pomme Anna, panais rôti, sauce aux senteurs de truffe	42.00€

Risotto « Arborio » de betternut, légumes croquant, beurre safran	18.00€
Gnocchi de pomme de terre, champignons, copeaux de parmesan, pesto d'épinard, coulis potimarron	18.00€



## *Fromages :*

Fromage Blanc Fermier de nos producteurs	7.00€
Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs	18.00€

## *Desserts :*

Le Duo chocolat/ crémeux passion, biscuit Dollysin, mousse lactée dulcey, sorbet passion.	14.50€
Dôme aux saveurs de marrons, cœur acidulé au coing, financier aux amandes, Glace au fromage blanc.	14,50€
Le Soufflé chaud au Rhum/ Vanille, sorbet passion	15.00€

# **Menu Logis du Jeudi 13 février 2025**

**35,00 €**

*Entrée, plat & dessert*

**Côté Terre : Aspic de canard aux fruits secs, mousse paprika, crémeux betternut.**

**12.00€**

---

**Le cochon : Filet mignon de porc cuit basse température, pomme délicate, betterave persillée, sauce whisky**

**18.00€**

---

**Fromage blanc fermier : « Ferme RESSINS » décliné selon votre convenance**

**6.50€**

Ou

**La praline: Ile flottante, crème anglaise à la praline, tuile croquante.**

**10.00€**

# *Sur un Air de Saison*

## *Entrées :*

Marbré de foie gras de canard, chutney poire, crème de marron, brioche toastée (+ 10€)

Pavé de saumon confit au thym et à l'ail, betterave, crémeux de chou-fleur

Raviole de lapin de Bourgogne, espuma de navets, duxelles de champignons, fines herbes, bouillon d'un pot-au-feu

## *Plats :*

Dos de cabillaud en viennoise de cacahuètes, risotto de betternut, beurre blanc aux épices de paëlla

Paleron de veau, escalope de foie gras poêlé, giboulée de marrons, gnocchis de patate douce, jus à la fève de Tonka.

Filet de bœuf charolais « Maison Gouttenoire », tartelette façon d'une tartiflette, choux de Bruxelles, jus à l'oignon (+ 10€)

## *Pâturage :*

Fromage blanc fermier décliné selon votre souhait

Dégustation de 3 fromages de nos régions proposées au chariot, confiture et noix

## *Desserts :*

Dôme aux saveurs de marrons, cœur acidulé au coing, financier aux amandes

Glace au fromage blanc.

Le Duo chocolat/ crémeux passion, biscuit Dollysin, mousse lactée dulcey, sorbet passion.

Soufflé chaud au rhum & vanille, sorbet passion. (+ 6€)

*Entrée & Plat OU Plat & Dessert*

**36.00€**

*Entrée, Plat, fromage ou dessert*

**48.00 €**

*Entrée, Plat, fromage & dessert*

**56.00 €**

# Menu Découverte en dégustation des premières Saveurs de l'Automne

**90€**

*Uniquement les soirs et jours fériés. Ce menu doit être commandé pour l'ensemble de la table avant 13h pour le déjeuner et 20h30 pour le dîner*

## ***Mise en Bouche***



### ***Saint Jacques / chou-fleur***

Les Noix de Saint Jacques snackées, mousseline et chou-fleur rôti, blinis de sarrasin, amandes effilées



### ***Turbot / girolles***

Filet de Turbot, girolles, céleri croquant, topinambours, beurre blanc au Yuzu



### ***Une petite pause glacée***



### ***Bœuf / canard***

Filet de bœuf Charolais « Maison Gouttenoire », foie gras de canard, pomme Anna, panais rôti, sauce aux senteurs de truffe



### ***Le Pâturage***

Dégustation de notre chariot de fromages de nos fermes d'ici et d'ailleurs, confiture et noix



### ***Première note sucrée***



### ***Le Final***

*Crèmeux yuzu, gel à l'orange, biscuit à la fleur d'Oranger, Sorbet champagne.*

Accord Mets et vin sélectionné par nos soins

3 verres de 10cl + 33€

4 verres de 10cl +45€

# **Menu de nos Futurs gastronomes**

*Jusqu'à 12 ans*

**20,00 €**

*Entrée, plat & dessert*

Mini pizza jambon/fromage ou carpaccio de saumon mariné.

---

Escalope de poulet panée Ou Poisson du marché  
Accompagnement au choix :  
Pâtes OU légumes du marché

---

Moelleux chocolat  
Ou  
Glaces

*Un Grand merci à tous nos fournisseurs  
Et producteurs pour la qualité de leurs produits :*

*Boucherie Gouttenoire*

*Aux légumes du Sornin Bio / Frédéric Chaize*

*Eurofruit à Charlieu*

*Gaec Christophe à Mars*

*Boulangeries Ducarre, Martin & Chevreton à Charlieu*

*Maison de la Praline à St Denis de Cabanne*

*Valhrona à Tain l'Hermitage*

*Boizet à Charlieu*

*Ferme de Ressins, de Valorge, de Pointet, les Maison Mons et Delorme*

*Maison Munini*

*Maison Masse*

*Huilerie Leblanc à Iguerande*

*Thivoyon à Roanne*

*Nespresso*