



LE RELAIS D'AUMALE

**Logis
HOTELS**
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

*"Manger est un besoin, savoir manger est un art" - La Rochefoucauld
"To eat is a necessity but to eat intelligently is an art"*

Entrées / Starters

Foie gras de canard maison mi- cuit mariné au champagne, pochon grillé 24 €
Homemade semi-cooked foie gras, marinated in champagne, toast bread

 Terrine de campagne au piment d'Espelette accompagnée de ses condiments 14 €
Homemade country terrine with Espelette pepper, served with its condiments



 Délice Méditerranéen: Soupe de Poisson des Calanques, rouille et croûtons 14 €
Homemade fish soup from the Calanques

Oeuf parfait Bio, sur son velouté de petits pois 17 €
Organic perfect egg on a smooth pea velouté


Plats / Main courses

Risotto au citron vert et ses queues de gambas poêlées 33 €
Lime risotto with sautéed prawn tails

Filet de loup de mer, émulsion à l'anis, pommes de terre fondantes 29 €
Sea bass fillet, anise emulsion and tender melting potatoes

  Filet de poisson selon arrivage, légumes de saison 24 €
Fish fillet depending on market availability, seasonal vegetable

 Menu «Relais des Saveurs» : 47 €

 Menu enfant P'tit Relais « plat + dessert + 1 boisson » à 20 €
Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.

*Current menu : 47 €
Children menu: 20 €*

 *Lunch and dinner : Tuesday to Saturday – Excluding bank holidays.*



LE RELAIS D'AUMALE

Logis
HOTELS
RESTAURANTS
DEPUIS 1948

Plats / Main courses

Duo de côtes d'agneau grillées, légumes du soleil 34 €
Duo of grilled lamb ribs with vegetables



Suprême de volaille cuit à basse température, relevé au curry et au miel 26€
*Chicken supreme, cooked at low-temp,
enhanced with curry and honey aromas*

Filet de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre grenailles 36 €
Beef tenderloin, foie gras sauce, grenaille potatoes



Fricassé de lapin, duo de purées de navets, lentilles corail 26 €
Rabbit fricassée with a duo of turnip and coral lentils

Desserts & Fromage

(à commander de préférence en début de repas - *to order preferably at the beginning of your meal*)

Assiette de fromages des Hauts de France 14 €
Plate of cheeses from the Hauts-de-France

Succès praliné aux noisettes d'antan 15 €
Hazelnut, praline succès



Sablé au citron déstructuré 13 €
Deconstructed lemon shortbread

Déclinaison de cassis en tartelette 15 €
Blackcurrant variation in a tartlet



Assortiment de glaces ou sorbets artisanaux, crème Chantilly 13 €
Assortment of ice creams or sorbets, Chantilly cream

EN CAS D'ALLERGIE, VEUILLEZ LE SIGNALER AU MAITRE D'HOTEL LORS DE LA PRISE DE COMMANDE
CARTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE

Contenu non contractuel, susceptible de modification.
TVA incluse au taux de 10 %, prix net et service compris / *Net prices, VAT and service included*
Viande d'origine française, disponibilité selon arrivage.