

# 'LE RELAIS'

A la carte

## Entrées

Œuf parfait BIO, mousseline de célerir, chips de lard croustillant Ou	12.00 €
Velouté de potimarron à la noisette, chantilly au chèvre frais Ou	12.00 €
Ravioles aux champignons, crème légère au Parmesan	12.00 €

## Plats

Filet de daurade royale, risotto crémeux, coquillage safrané Ou	20.50 €
Volaille Gournay façon blanquette, légumes d'hiver et coriandre Ou	20.50 €
Risotto crémeux d'artichauts, copeaux de Parmesan affiné 24 mois et huile de basilic	19.00 €

## Fromages

Assiette de 3 fromages de notre région	7.00 €
--	--------

## Desserts

*(Les desserts sont à commander en début de repas)*

Nougat glacé maison aux fruits secs, miel de chataignier " Les cadres noirs percheron" Ou	10.00 €
Mi-cuit chocolat, glace vanille Ou	10.00 €
Déclinaison d'orange à la cannelle, écorces confites et sorbet	10.00 €

*\* liste de nos fournisseurs en 2ème page*

**Complet sans fromage**

**34.00 €**

**Entrée + plat  
ou plat+ dessert**

**30.50 €**

Prix nets service compris  
*Une maison historique, une cuisine authentique*

Dans un souci de confort pour nos équipes, notre restaurant ferme ses portes à 16h pour le service du midi et à 23h30 pour le service du soir, merci de votre compréhension