





LE RELAIS D'AUMALE



**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS  
DEPUIS 1948

*"On ne peut pas bien penser, bien aimer, bien dormir, si l'on n'a pas bien dîné – Virginia Woolf  
"One cannot think well, sleep well, if one has not dined well"*

## 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 du Relais d'Aumale, chutney et ses condiments 16 €  
*Homemade country terrine, seasonal chutney and pickles*
-  Délice Méditerranéen: soupe de poisson des Calanques, rouille et croûtons 15 €  
*Homemade fish soup from the Calanques*
- Crêpes salées au cœur fondant épinards-ricotta, nappées de sauce tomate 17 €  
*Savory crêpes with creamy spinach-ricotta filling, topped with tomato sauce*

## Plats / Main courses

- Poêlées de gambas et amandes de mer sur un risotto aux asperges 33 €  
*King prawns and sea almonds served over creamy asparagus risotto*
- Filet de sandre, sauce liée au vin rouge accompagnées de son riz trois couleurs 29 €  
*Pike-perch fillet with a red wine sauce, served with three-color rice*
-   Filet de poisson du Chef, légumes de saison 24 €  
*Chef's fish fillet with seasonal vegetable*

 Menu «Relais des Saveurs» : 49 € - \* Suppl. 30 €



MENU ENFANT  
Le plaisir pour les enfants

Menu P'tit Relais « plat + dessert + 1 boisson » à 21 €  
*Au déjeuner et au dîner, du mardi au samedi - Hors jours fériés.*

*Current menu : 49 €  
Children menu: 21 €*



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



LE RELAIS D'AUMALE

## Plats / Main courses

-  \*Cœur de ris de veau braisé entier, tombée de légumes du moment 54 €  
*Whole braised veal sweetbread heart, served with seasonal vegetables*
-   Fricassée de champignons crémeuse au lait de soja 23 €  
*Mushroom fricassee in a creamy soya milk sauce*
- Filet de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre grenailles 36 €  
*Beef tenderloin, foie gras sauce, baby potatoes*
-   Suprême de poulet cuit à basse température, farci d'un beurre de truffe, 27 €  
*pommes de terre fondantes*  
*Chicken supreme stuffed with creamy truffle butter, served with fondant potatoes*

## 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*
- Choux craquelin et sa crème pâtissière à l'extrait de café 15 €  
*Craquelin choux with coffee-infused pastry cream*
-   Tartelette aux fraises de saison sur sa crème légère au mascarpone 13 €  
*Seasonal strawberry tartlet with a light mascarpone cream*
- Mousse au chocolat glacée, coulis aux zestes d'orange 15 €  
*Iced chocolate mousse with an orange-zest coulis*
-   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.