

La CARTE



Apéritif

- Ardoise de Tapas (pour 2 pers) 12€
- Ardoise mixte Fromage/Charcuterie (pour 2 pers) 12€

Entrées



- Pressé d'aile de raie aux agrumes 10€
- Salade périgourdine 12€
- Gaspacho de concombre et granny smith, glace
concombre estragon 9€
- Oeuf parfait façon meurette 8€
- Terrine du Chef au piment d'espelette et tomate confite 8€

Plats

- Wok de boeuf mariné à la sauce thai, nouilles et légumes
sautés 18€
- Linguine aux deux saumons, perles de yuzu 16€
- Confit de canard, écrasé de pomme de terre 23€
- Faux filet fumé aux saveurs de garrigue, écrasé de pomme
de terre, légumes du soleil 25€
- Burger au poulet citronné, frites (version végétarienne
sur demande) 18€
- Omelette provencale (tomate, oignon, poivron), salade 15€
- Salade fraîcheur aux 2 vinaigrettes (salade romaine, tomate,
concombre, feta, poivron, basilic, menthe) 16€
- Salade de quinoa et crèmeux de burrata (quinoa, burrata,
tomate, baie de goji, concombre, poivron, basilic, fruit de
saison) 16€



Prix nets, toutes taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison.

La CARTE



Desserts



- Fromage blanc de la Ferme de la Prade au coulis de pêche 8€
- Nage de fruits, glace pop corn et éclats de pop corn 9€
- Tiramisu au caramel beurre salé et sablé breton 9€
- Pavlova aux fruits rouges 11€
- Tarte tatin abricot romarin 10€
- Café ou thé gourmand 12€
- Champagne gourmand * 16€
- Assiette de 3 fromages, salade 9€

Glaces

Glace artisanale **Glace des Alpes**

Glaces : vanille, chocolat, café, rhum raisin, caramel, pistache, pop corn, spéculoos

Sorbets : abricot romarin, clémentine corse, melon, pêche blanche jasmin, yuzu citron vert, fraise

- 1 boule 4€
- 2 boules 5€
- 3 boules 7€

Coupes glacées :

- Colonel * 10€
- Café liégeois 8€
- Dame blanche 8€
- Melon melba 8€



*supplément 5€ en soirée étape gourmande

Prix nets, toutes taxes et service compris. Tous nos plats sont faits maison.
Pour toute commande de dessert en fin de repas, un délai de 30 minutes sera nécessaire pour respecter le temps de préparation et de cuisson.



Le menu de saison

entrée + plat + dessert - 29 €



Entrée au choix

Terrine du Chef au piment d'espelette et tomate confite
ou
Oeuf parfait façon meurette

Plat au choix

Linguine aux deux saumons, perles de yuzu
ou
Omelette provençale, salade

Dessert au choix

Fromage blanc de la Ferme de la Prade, marmelade de pêche
ou
Tiramisu au caramel beurre salé et sablé breton

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU

Le menu enfant

pour les enfants de moins de 12 ans
plat + dessert : 14€



Plat au choix

Poulet, frites
ou
Pâtes au saumon

Dessert au choix

Fromage blanc fermier, coulis de pêche
ou
1 boule de glace au choix

Le brunch

27€ pour les adultes
14€ pour les enfants de moins de 12 ans



En + de la carte habituelle, **le dimanche**, sur réservation, venez déguster le BRUNCH du Relais !

Savoureux mélange entre petit déjeuner et déjeuner, notre Brunch est proposé sous forme de buffet à volonté et composé de produits frais et gourmands, sucrés, salés !

Prix nets, toutes taxes et service compris.

MENU