

Menu

DU RELAIS



Entrée + Poisson ou Plat + Fromage + Dessert 26€

Entrée + Poisson et Plat + Fromage + Dessert 31€

☞ Les délices du jardin
Vegetables mix

Ou

Jambon de pays
Raw Ham

Ou

☞ Salade du Chef*
Chef's salad

☞ Marbré de foie gras de canard aux figues et son pain brioché fait maison*(sup. 3€)
Marbre of Duck Foie Gras with Fig and its home made brioche bread

Ou

☞ Escalope de Foie gras poêlé à la crème de Mûre (sup. 6€)
Foie Gras in escalope fried with blackberry Cream liqueur

☞ Truite Meunière des Monédières*
Meunière style trout of Monédières

Ou

☞ Douzaine d'Escargots Farcis
Dozen Stuffed Snails

Ou

☞ Moules Farcies
Stuffed mussels

☞ La suggestion de la mer*
Suggestion of the sea

Ou

☞ Noix de Saint-Jacques poêlées sur son lit de Poireaux* (sup. 4€)
Scallops poêlé on its bed of leeks

☞ Escalope de veau à la crème*
Veal cutlet with onctuous cream sauce

Ou

☞ Pavé de bœuf Limousin
Thick steak Limousin

Ou

☞ Viande du jour
Meal of the day

☞ Omelette aux Cèpes
Correzian Cep mushroom omelette

Ou

☞ Faux-filet Limousin
Sirloin steak Limousin

☞ Sauce au choix sup. 1,5€
Poivre vert ou Marchand de vin

Cabécou chaud/ Froid ou Plateau de Fromage*
Warm or cold Cabecou (fresh goat cheese) or Cheese Tray

☞ Dessert au choix
Any dessert from our menu

☞ Selection du terroir - Fait maison

* Présence d'allergène, merci de se renseigner auprès de la direction

