Relais des Dalles

Nous travaillons des produits frais en collaboration
avec plusieurs producteurs et fournisseurs locaux.

Les entrées, plats et desserts sont réalisés sur place,
à l'exception des nuggets pour enfant et la pâte feuilletée

Nos sauces sont faites minute à partir
de notre fond ou notre fumet

Des ingrédients du jardin se glissent parfois dans votre assiette

La tradition et la baguette sont de la boulangerie du village.
Parfois le chef fait son pain

N’hésitez pas à nous demander pour un plat végétarien

Nous vous souhaitons un agréable moment,

L'équipe du Relais des Dalles

La carte

• ENTRÉES •

Terrine de la maison poêlée , canard & cochon, réduction balsamique et chutney	9€
Tataki de saumon Bomlo, sauce niponne et salade rouge	12€
Oeuf frit, sauce ravigote et soupe froide de courgettes aux herbes folles	10€
6 Huîtres rôties au beurre blanc de champagne (+5€ au menu)	14€
Foie gras mi-cuit en terrine au porto blanc et calvados (+6€ au menu)	17€

• PLATS •

Poisson du jour, légumes craquants et fumet crémé aux herbes du jardin	23€
Canard de la ferme du coin, jus corsé aux fruits rouges	25€
Poitrine de cochon braisée au cidre, poires au sel	23€
Poisson noble (selon arrivage) (+10€ au menu)	30€
Cœur de Ris de veau en cassolette, champignons à la crème (+15€ au menu)	35€
Pièce du Boucher poêlée et son jus corsé (+10€ au menu)	32€

• FROMAGES ET DESSERT •

Assiette de 4 fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager)	10€
Ganache de chocolat noir de qualité, éclats de noix torréfié	10€
Nage de prune sanguine, gel et crème d’agrumes au yuzu, sorbet	10€
Moelleux au chocolat gourmand, sorbet maison (+3€ au menu)	13€

• MENU ENFANT •

(jusqu‘à 12 ans) : Au choix un petit plat du **menu**, boule de glace et un sirop	16€

Prix net, boissons non comprises - service inclus
En cas d'allergie merci de le spécifier avant la commande
Origine viande : France et exceptionnellement UE

Le Menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 EUROS

Terrine de la maison poêlée , canard & cochon, réduction balsamique

Oeuf frit, sauce ravigote et soupe froide de courgettes aux herbes folles

Tataki de saumon Bomlo, sauce niponne et salade rouge

*Trou normand en supplément : 5€

Poitrine de cochon braisée au cidre, poires au sel

Canard de la ferme du coin, jus corsé aux fruits rouges

Poisson du jour, fumet crémé aux herbes et légumes croquants

Ganache de chocolat noir de qualité, éclats de noix torréfié

Nage de prune sanguine, gel et crème d'agrumes au yuzu, sorbet maison

Trio de Fromages d'ici et d'ailleurs

**Fromage & dessert en supplément : 7€

Prix net, boissons non comprises - service inclus

En cas d'allergie merci de le spécifier avant la commande

Producteurs et Fournisseurs

LÉGUMES

Ferme Duplessis - Producteur Bio - Theuville aux maillot
Les jardins de Fanny - Vittefleur - Bio
Soudry - Valmont
Pomona - Rouen

POISSONS

Pomona - Rouen
Viking Marée - Veules les roses

VIANDES

Boucherie Cauchoise - Sassetot-le-Mauconduit
Le fruit de nos prairie - Criquetot

VOLAILLES

La ferme du Hêtre - Sassetot le Mauconduit
La ferme des sapins (canard, foie gras) - Yport
La ferme du prieuré - Bréauté

OEUFS

Guillaume Geniaux - Bio fermier Ypreville-Biville

PAIN BAGUETTE ET TRADITION

Boulangerie de Jo et Candy - Sassetot-le-Mauconduit

FROMAGES

Maître Fromager Olivier - Rouen
Fromage de chèvre - D. Faucon - Crasville-la-Rocquefort

CAFÉ - INFUSIONS

Torréfacteurs Normand - Rouen
Vert Tiges - Epreville

MIEL

Leplay - Sassetot le Mauconduit

