

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 de notre fumet

Des ingrédients de notre jardin se glissent parfois dans votre assiette

Le pain aux graines est cuit sur place, la tradition et la baguette sont de la boulangerie du village.

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€
- Ravioles de shiitaké et poireaux, gel de soja relevée 10€
- Saumon en gravlax, crème d'avocat et herbes folles 12€
- 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€
- Plat du moment, inspiration de la saison 23€
- Poisson noble (selon arrivage) (+10€ au menu) 30€
- Coeur de Ris de veau en cassolette, champignons à la crème (+ 15€ au menu) 35€

• FROMAGES ET DESSERT •

- Assiette de 4 fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager) 10€
- Tiramisu à la pistache, biscuit cuillère et coulis de fruits rouges 10€
- Tartelette d'amandes à l'orange sanguine, gel de citron et sorbet 10€
- Moelleux au chocolat gourmand, sorbet maison (+3€ au menu) 13€

• MENU ENFANT •

- (jusqu'à 12 ans) : Au choix un petit plat parmi les propositions du menu, une boule de glace et un sirop 16€

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

Saumon en gravlax, crème d'avocat et herbes folles

Ravioles de shiitakés et poireaux, gel de soja relevé

*Trou normand : supplément de 4€



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

Plat du moment, inspiration de saison

Poisson du jour, légumes craquants et fumet crémé aux
herbes du jardin



Tiramisu à la pistache, biscuit cuillère et coulis de fruits rouges
Tartelette d'amandes à l'orange sanguine, gel de citron et sorbet

Assiette de 3 fromages d'ici et d'ailleurs

**Fromage & dessert : supplément de 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
Soudry - Valmont
Terre Azur - rouen

POISSONS

Terre Azur - 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

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

