

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€
Pommes rôties à l'huile d'olive, noix torréfiées et crème de chèvre	10€
Saint-Jacques poêlées, crème de panais et gel de citron	12€
Foie gras mi-cuit en terrine au porto blanc et calvados (+6€ au menu)	15€
	17€

• PLATS •

Poisson du jour, légumes craquants et fumet crémé aux herbes du jardin	23€
Canard de la ferme du coin, jus de viande aux fruits rouges	25€
Plat du moment, inspiration de la saison	23€
Filet de bœuf, jus corsé au poivre vert de sechuan (selon disponibilité)	30€
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€
Tartare d'agrumes, mousse de clémentines et sorbet citron estragon	10€
Poire pochée à la badiane, mousse caramel, chocolat et amandes	10€
Moelleux au chocolat gourmand, coulis de fruit (+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€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Le menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

38 EUROS



• ENTRÉES •

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

Pommes roties à l'huile d'olive, noix torréfiées et crème de chèvre

St-jacques poêlées, crème de panais et gel de citron

*Trou normand : supplément de 4€

• PLATS •

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

• FROMAGES OU DESSERT •

Tartare de clémentines, mousse d'agrumes et sorbet citron estragon

Poire pochée à la badiane, mousse caramel, chocolat et amandes

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 azure - 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

