



# 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

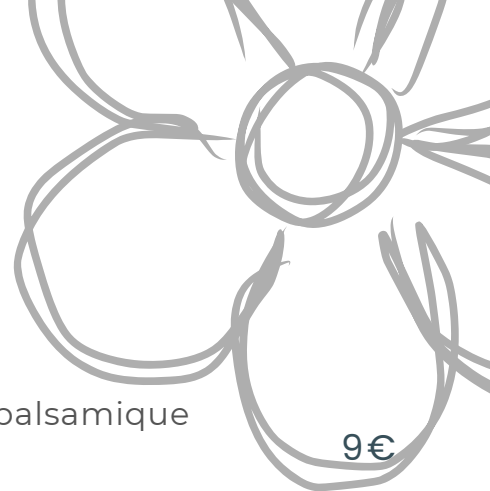
N'hésitez pas à nous demander pour un plat végétarien

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 mariné au miso, gingembre, céleri à la mayonnaise japonaise	12€
Tartelette de semoule à l'aubergine et courgette grillées, sauce tomate maison, pickles d'oignons et salade du coin	10€
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€
Suprême de volaille, jus crémé à l'estragon	23€
Poisson noble (selon arrivage) (+10€ au menu)	30€
Cœur de Ris de veau en cassolette, champignons à la crème (+15€ au menu)	35€
Filet de bœuf Normand poêlé et son jus corsé (+10€ au menu)	32€

## • FROMAGES ET DESSERT •

Assiette de 4 fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager)	10€
Abricots pochés au sirop d'érable, crème montée au romarin	10€
Praliné de noisettes, éclats de feuilletage et sorbet du moment	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€
--	-----

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



## \* ENTRÉES \*

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

Tartelette de semoule à l'aubergine et courgette grillées,  
sauce tomate maison, pickles d'oignons et salade du coin

Tataki de saumon mariné au miso et gingembre,  
céleri à la mayonnaise japonaise

\*Trou normand en supplément : 5€



Suprême de volaille, jus crémé à l'estragon et champignons

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

Le poisson du jour, fumet crémé aux herbes et légumes croquants



Abricots pochés au sirop d'érable  
crème montée au romarin et croquant d'amandes

Praliné de noisettes, éclats de feuilletage et sorbet du moment

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  
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

## 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

T - Sassetot le Mauconduit

