

Menu

FORMULE À 36€

SARDINES RÔTIES AU CUMIN ET HERBES FRAICHES,
COULIS DE TOMATES RELEVÉES
ou

CEVICHE DE DORADE, CITRON VERT, CORIANDRE,
ŒUF DE LOMPE ET TUILE AU PIMENT

ou

TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF AU CALVADOS

•••••

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, POMMES DE TERRE RÔTIES,
VIN JAUNE À L'ESTRAGON

ou

RETOUR DE CRIÉE, LÉGUMES DE SAISON
SAUTÉS AUX HERBES

•••••

ASSORTIMENT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS*

ou

PANNA COTTA AU LAIT DE COCO,
COULIS D'ABRICOT, FRUITS FRAIS

ou

POMMES FAÇON MELBA AU SIROP D'ÉRABLE,
CRUMBLE ET GLACE

*Fromage & dessert : supplément de 3€

ORIGINE VIANDE : FRANCE

- PRIX NET, BOISSONS NON COMPRIS - SERVICE INCLUS
EN CAS D'ALLERGIE MERCI DE LE SPÉCIFIER AVANT LA COMMANDE

Menu

FORMULE À 46€

FOIE GRAS MI-CUIT EN TERRINE AU CALVADOS,
BRIOCHE MAISON ET CHUTNEY DU MOMENT

ou

POULPE RÔTI AUX PIMENTS, SALICORNES AUX SÉSAMES
ET COULIS DE POIVRONS

ou

BURRATA NORMANDE, SALADE DE TOMATES
ET SAUCE VIERGE AUX FRAISES

•••••

RIS DE VEAU À LA POIRE CARAMÉLISÉE, PLEUROTÉS À LA CRÈME

ou

FILET DE BŒUF NORMAND, JUS CORSÉ AU POIVRE EXOTIQUE, POMMES
DE TERRE SAUTÉES ET CHAMPIGNONS

ou

MÉDAILLON DE LOTTE RÔTIE À L'HUILE D'OLIVE,
BISQUE AU RICARD, RATATOUILLE

•••••

ASSORTIMENT DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

•••••

MOELLEUX AU CHOCOLAT GOURMAND, COULIS DE
FRUITS ROUGES ET GLACE À LA VERVEINE.

ou

TARTELETTE À LA PISTACHE, CRÈME MONTÉE
ET FRAISES

ou

COUPE DE FRUITS AUX BULLES

ORIGINE VIANDE : FRANCE

- PRIX NET, BOISSONS NON COMPRIS - SERVICE INCLUS
EN CAS D'ALLERGIE MERCI DE LE SPÉCIFIER AVANT LA COMMANDE

La carte

Entrées

- SARDINES RÔTI AUX PARFUM D'ORIENT 7€
- TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF 7€
- CEVICHE DE DORADE, CITRON VERT, CORIANDRE ŒUF DE LOMPE ET
TUILE AU PIMENT 8€
- BURRATA NORMANDE, SALADE DE TOMATES ET FRAISES 10€
- FOIE GRAS MI-CUIT EN TERRINE AU CALVADOS, BRIOCHE ET CHUTNEY 12€
- POULPE RÔTI AUX PIMENTS, SALICORNES AU SÉSAME ET COULIS DE
POIVRONS 12€

Plats

- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, POMMES DE TERRE RÔTIES, VIN JAUNE
À L'ESTRAGON 23€
- RETOUR DE CRIÉE, LÉGUMES DE SAISON 24€
- MÉDAILLON DE LOTTE RÔTIE À L'HUILE D'OLIVE, BISQUE AU RICARD ET
BÉNÉDICTINE, RATATOUILLE ET POMME VAPEUR 28€
- FILET DE BŒUF NORMAND, JUS DE VIANDE CORSÉ AU POIVRE EXOTIQUE,
POMMES DE TERRE SAUTÉES ET CHAMPIGNONS 27€
- RIS DE VEAU À LA POIRE CARAMÉLISÉE, PLEUROTÉS À LA CRÈME 30€

Desserts

- PANNA COTTA AU LAIT DE COCO, COULIS D'ABRICOT 7€
- SOUPE DE FRUITS FRAIS, SORBET AU CHOIX 7€
- POMMES FAÇON MELBA AU SIROP D'ÉRABLE, CRUMBLE ET GLACE 8€
- TARTELETTE PISTACHE, CRÈME MONTÉE ET FRAISES 9€
- BOULES DE GLACES (GLACES FOLLET DE NORMANDIE) 3€/boule
- MOELLEUX AU CHOCOLAT GOURMAND, COULIS DE FRUITS ROUGES ET
GLACE À LA VERVEINE. 10€
- ASSORTIMENT DE FROMAGES 6€



Bienvenue au Relais des Dalles

Nous travaillons avec un maximum de produits frais,
de saison et de la région.

Nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place.

Nos sauces sont faites minute à partir de notre fond.

Le pain est fait maison.

Nous vous souhaitons un agréable moment,

L'équipe du Relais des dalles

