

Relais des Dalles

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

Toutes les viandes sont françaises.

Toutes les entrées, plats et desserts sont réalisés sur place, A l'exception des nuggets pour enfant, la pâte feuilletée et les glaces.

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

Le pain est fait maison à partir de farine BIO normande.

Nous vous souhaitons un agréable moment,

L'équipe du Relais des Dalles



Menu



FORMULE À 36€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT

Terrine de la maison, cochon au calvados

ou

Butternut rôtie, chèvre de caux, roquette aux noix

ou

Blanc de Poireau et maquereaux fumé,
herbes et vinaigrette aux sésames



Cuisse de Canard confite de la ferme du sapin,
peau croustillante

ou

Suprême de volaille fermier,
sauce au champagne et romarin

ou

Retour de crié , fumet crémé
légumes du moment



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

ou

Pomme caramélisée, compote au poivre de timut et
amandine

ou

Petits choux, crème au praliné

*Fromage & dessert : supplément de 5€

Prix net, boissons non comprises - service inclus

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



La carte



Entrées

- Terrine de la maison, cochon au calvados 9€
- Butternut rôtie au chèvre de Caux, salade aux noix 11€
- Blanc de poireau au hareng fumé, herbes et sauce relevée 10€
- Poulpe au four, mojo à l'harissa du jardin 14€
- Foie gras mi-cuit en terrine, brioche au four 17€

Plats

- Retour de crié, fumet crémé et légumes 21€
- Cuisse de canard confite, pommes de terres au gras de canard 23€
- Suprême de volaille fermier, sauce au champagne et romarin 24€
- Filet de bœuf normand, jus corsé, pommes de terre sautées 30€
- Ris de veau à la poire caramélisée, pleurotes à la crème 34€

Desserts

- Pomme à la poêle, compote au poivre de timut et feuilletage 8€
- Petits choux à la crème de noix 12€
- Moelleux au chocolat, coulis de fruits rouges au piment 12€
- Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, maitre fromager 9€

Menu enfants 15€ : Au choix un petit plat parmi les propositions du menu à 36€ ou des nuggets de poulet, une boule de glace et un sirop.

Nos producteurs et fournisseurs

LÉGUMES

Les jardins de l'hermitine - Producteur Bio à Vittefleur
Ferme Duplessis - Theuville aux maillot
Soudry - Valmont

POISSONS

Top Atlantique - Rouen
P. Lecanu - Fécamp

VIANDES

Boucherie Cauchoise - Sassetot-le-Mauconduit
Laude - Fécamp

VOLAILLES

Les Volailles du Prieuré - Bréauté
La ferme du Hetre - Sassetot le Mauconduit
La ferme des sapins (canard, foie gras) - Fécamp

PAIN BAGUETTE ET TRADITION

Boulangerie de Jo et Candy - Sassetot-le-Mauconduit

FARINE

Minoterie de Vittefleur

FROMAGES

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

CRÈMERIE ET GLACES

Glaces & Sorbet - Les Saveurs du Lait - St Vaast Dieppedalle

CAFÉ - INFUSIONS

Torréfacteurs Normand - Rouen

MOUTARDE

Maison Dupont - Martin-Eglise

HUITRES

Maison Vikings Marée, Veules les roses

