

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, canard & cochon, réduction balsamique et chutney 9€
- Camembert rôti sur une poire du jardin au poivre de timut 10€
- Sardines marinées, houmous au gingembre 11€
- 6 Huitres n°2 des côtes, rôties au champagne et fines herbes (+5 € au menu) 15€
- Foie gras mi-cuit en terrine au porto blanc et calvados, brioche au four (+5 € au menu) 17€

Plats

- Poisson du jour, fumet crémé et légumes de saison 23€
- Canard de la ferme du coin, pommes de terres sarladaises 24€
- Plat du moment, inspiration de la saison 23€
- Filet de bœuf normand (200g), jus corsé, pommes de terres (+10 € au menu) 29€
- Poisson noble (Selon arrivage) (+10€ au menu) 30€
- Ris de veau à la poire caramélisée, pleurotes à la crème (+15€ au menu) 34€

Desserts

- Délice d'agrumes, craquelin au citron 9€
- Déclinaison autour de la pomme, sorbet et caramel 9€
- Moelleux au chocolat gourmand, coulis de fruits rouges (+3€ au menu) 12€
- Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs, Maitre fromager 9€

Menu enfants 15€ (jusqu'à 12 ans) : Au choix un petit plat parmi les propositions du menu, une boule de glace et un sirop.

EN CAS D'ALLERGIE MERCI DE LE SPÉCIFIER AVANT LA COMMANDE
ORIGINE VIANDE : FRANCE ET EXCEPTIONNELLEMENT UE

Menu

FORMULE À 36€

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE OU DESSERT

Terrine de la maison, canard & cochon, réduction balsamique et chutney d'abricots

ou

Camembert rôti sur une poire du jardin au poivre de timut

ou

Sardines marinées, houmous au gingembre



Canard de la ferme du coin,
réduction de fruits rouges et pommes de terres sarladaises

ou

Le poisson du jour,
Légumes et fumet crémé aux herbes

ou

Plat du moment, inspiration de la saison



Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager)

ou

Délice d'agrumes, craquelin au citron

ou

Déclinaison autour de la pomme, sorbet et caramel



*Trou normand : supplément de 9€

**Fromage & desse†t : supplément de 5€

Prix net, boissons non comprises - service inclus

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

Nos producteurs et fournisseurs

LÉGUMES

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

POISSONS

Top Atlantique - Rouen
P. Lecanu - Fécamp

VIANDES

Boucherie Cauchoise - Sassetot-le-Mauconduit
Laude - Fécamp

VOLAILLES

La ferme du Hêtre - Sassetot le Mauconduit
La ferme des sapins (canard, foie gras) - Yport

ŒUFS

Guillaume Geniaux - Bio fermier

PAIN BAGUETTE ET TRADITION

Boulangerie de Jo et Candy - Sassetot-le-Mauconduit

FROMAGES

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

CAFÉ - INFUSIONS

Torréfacteurs Normand - Rouen
Vert Tigès - Epreuville

