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€
Oeuf mollet dans sa crème de courge, chips de chorizo	10€
St-jacques rôties, shiitaké et orange sanguine	15€
Foie gras mi-cuit en terrine au porto blanc et calvados, toast aux graines grillé (+5 € au menu)	17€

• PLATS •

Le poisson du jour, légumes craquants et fumet crémé aux herbes	23€
Suprême de volaille grillé sur sa peau, jus corsé au thym et romarin pommes de terres et champignons	24€
Plat du moment, inspiration de la saison	23€
Filet de bœuf (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)	35€

• FROMAGES OU DESSERT •

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager)	9€
Délice d'agrumes, craquelin aux amandes	9€
Déclinaison autour de la poire et ganache au chocolat noir	10€
Moelleux au chocolat gourmand, crème anglaise au safran (+3€ au menu)	12€

• MENU ENFANT •

(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

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
36 EUROS

• ENTRÉES •

Terrine de canard maison poêlée, réduction balsamique et chutney

St-jacques rôties, shiitaké et orange sanguine

Oeuf mollet dans sa crème de courge, chips de chorizo

• PLATS •

Suprême de pintade, sauce au vin jaune et estragon
pommes de terres et champignons

Plat du moment, inspiration de la saison

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

• DESSERT •

Délice d'agrumes, craquelin aux amandes

Déclinaison autour de la poire et ganache au chocolat noir

*Trou normand : supplément de 8€

**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

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

OEUFS

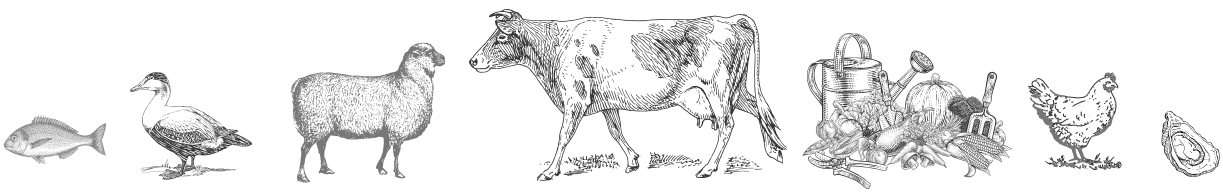
Guillaume Geniaux - Bio fermier

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 Tiges - Epreuville