

MENU à 23.00 € : Entrée + plat + dessert /

FORMULE à 18.50 € : Entrée + plat ou Plat + dessert

ENTREES :

- **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT « MAISON », GELEE DE MOELLEUX AUX FRUITS SECS, TOAST BRIOCHE**
- **TARTE FINE D'ESCARGOTS A LA TOMATE SUR LIT DE SALADE**
- **CREME BRÛLEE A LA TOMATE, PARMESAN ET BASILIC**
- **SALADE DE GESIERS DE CANARD ET CHEVRE CHAUD**
- **TARTARE DE THON AU SAUMON FUME & ASPERGES VERTES**

PLATS :

- **BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF, SAUCE ECHALOTES, FRITES MAISON**
- **PAVE DE SAUMON, CREME VERTE, TARTELETTE TATIN DE LEGUMES**
- **½ MAGRET DE CANARD, SAUCE AU POIVRE NOIR**
- **BROCHETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES AU LARD, TARTELETTE TATIN DE LEGUMES (supplément 6.00 €)**
- **SOURIS D'AGNEAU AUX OLIVES, (supplément 2,00€)**

DESSERTS :

- **TARTE AU CITRON DE SICILE MERINGUEE, COULIS DE FRUITS ROUGES**
- **FONDANT AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE**
- **LES VRAIES PROFITEROLES DU RELAIS**
- **SORBET CITRON ARROSE AU LIMONCELLO**
- **CREME BRÛLEE VANILLEE**