



NOS MENUS – LE RELAIS DU CHAPEAU ROUGE

 24€

20,90€ PLAT + DESSERT

Aumônière de canard au vinaigre de framboises, émincées de foie gras et salade de magrets séchés

Cocotte de poissons à la crème d'échalotes

Crottin de Chavignol chauds au miel d'acacia sur sa salade de noix

Saumon fumée par nos soins et ses crevettes sur une salade à la grecque (tomate, fêta et concombre)

Foie gras de canard maison au cognac et poivre noir accompagné de ses toasts chaud et sa compotée d'oignons +5,00€

Symphonie de poissons frais (selon arrivage) sauce aux agrumes

Pavé dans le cœur de rumsteack (origine france) flambé au cognac, sauce aux poivre noir

Confit de canard (production locale)

Tournedos de veau sauce au cidre

Filet de bœuf au poivre vert +5,00€

Pana cotta aux fruits rouges et son coulis

Tarte tatin et sa glace à la vanille de Madagascar

Coupe fraîcheur (sorbet fruits de la passion et ananas sur sa salade de fruits frais maison)

Coupe Colonel

 35€

29,90€ PLAT + DESSERT

Gambas aux herbes de provences flambées au whisky

Foie gras de canard maison au cognac et poivre noir accompagnée de ses toasts chaud et sa compotée de pommes

Carré d'agneau à la française dans le filet au caramel de thym

Farandole de Saint Jacques flambées aux pineau des Charentes, ciboulette et fleur de sel de Guérande

Filet de boeuf rossini (origine france) sauce aux poivre noir

Trilogie de fromages fermier

Tarte fine aux pommes de gatine et son sorbet

Fraises flambées au vieux rhum, glace vanille

 7€

MENU ENFANT (entrée, plat, glace)