CARTE DE PRINTEMPS

ENTRÉES

L'asperge verte : rôtie, merlu grillé, lait du tigre ..... 12 €

L'épinard : en raviole d'escargot et ricotta, émulsion d'ail noir ..... 11 €

Le chou-fleur : en tempura, crème de Sainte Maure au sésame, rillons caramélisés..... 10 €

PLATS

L'Espadon : mariné au soja, bouillon Dashi, légumes printaniers..... 21 €

L'Agneau : côte marinée à l'Antillaise et grillée, polenta crémeuse, pois gourmand et courgette, jus créole... 22 €

Le canard : rôti à la crème de mûre, déclinaison de betterave, jus réduit aux mûres ..... 20 €

L'Assiette Végétale ..... 15€
Selon inspiration du chef
et influences saisonnières

L'Assiette de Fromage ..... 7,50 €

DESSERTS

L'After pea : confit de framboise menthe et petit pois, petits pois glacés, crémeux chocolat, chantilly mentholée, moelleux chocolat et glace menthe chocolat..... 10 €

Le pain perdu : compotée fraise basilic, émulsion de pain torréfiée, pistache sablée et glace vanille pistache ..... 9 €

Dôme cassis Opalys, sablé chocolat, crémeux et gel cassis, rocher Opalys..... 11 €

"LES GRANDS CLASSIQUES"

ENTRÉES*

Foie Gras Terrine Maison..... 18 €

Terre & Mer ..... 17 €
Magret de Canard & Saumon
Fumés Maison

PLATS*

Retour de Pêche ..... 29 €
Sauce Vouvray, garniture de saison

Gambas Rôties ..... 31 €
Risotto parfumé à la Truffe,
Sarrasin Soufflé

Ris de Veau aux Morilles..... 32 €

Filet de Bœuf** ..... 29 €
Sauce "Chien", Frites "Maison"

DESSERT*

Royal Chocolat « Valrhona » ..... 14 €

Trilogie de glace ..... 7 €

Mars 2025

Relais de la Mothe
Hôtël & Restaurant

Le restaurant est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi. Ouvert Lundi et mardi soir sur réservation uniquement, pour les personnes extérieures à l'hôtel **Soirée Étape 1**, Menu du jour (2 plats) - **Soirée Étape 2**, Menu du jour (3 plats) **Soirée Étape 3**, à la carte (3 plats) *Supplément pour **« les Grands Classiques »**. Toutes taxes et service compris.

Nos viandes sont de race d'origine Française, suivant l'arrivage (****Bœuf Charolais, Limousin ou Pays de Loire**).

Paiements acceptés Master Card, VISA, Chèque, Espèces, Chèque Vacances Tickets Restaurant pour le déjeuner, du mercredi au vendredi uniquement 1 Ticket / Pers.

Déjeuner du jour

Changement toutes les semaines

MENU SEMAINE 1

31 mars au 5 avril / 14 au 19 avril / 28 avril au 3 mai / 12 au 17 mai / 26 au 31 mai / 9 au 14 juin

Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Bruschetta au Chèvre, Miel et Amandes	Velouté d'Asperges à la Ricotta	Flan de Courgettes	Bricks au Bœuf et Poivrons
Sauté de Poulet Printanier	Filet Mignon en Croûte, Carottes Glacées	Poisson du Jour à la Grenobloise, Semoule	Spaghetti alle Vongole
Fromage Blanc au Kiwi	Fondant au Chocolat	Crumble aux Fruits Rouges	Panna Cotta à la Mangue

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison** / **Onglet de Bœuf, Frites** / **Glace**

■ ENTRÉE, PLAT ou PLAT DESSERT **19 €** ■ ENTRÉE, PLAT, DESSERT **23 €**

MENU ENFANT

Demi portion..... 13 €

Terrine «Maison»

Onglet de Bœuf, Frites

Glace

MENU SEMAINE 2

24 au 29 mars / 7 au 12 avril / 21 au 26 avril / 5 au 10 mai / 19 au 24 mai / 2 au 7 juin / 16 au 21 juin

Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Gaspacho de Concombre	Velouté de Tomate et Féta	Risotto de Petits Pois à la Menthe	Taboulé de Chou-fleur
Veau Marengo, Riz Créole	Poulet Rôti au Citron, Pomme Grenaille	Brandade de Morue	Sauté de porc, petits légumes
Tiramisu	Mœlleux banane renversée	Faisselle aux Fruits	Crème Brûlée

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison** / **Onglet de Bœuf, Frites** / **Glace**

MENU ENFANT

Demi portion ..... 13 €

Terrine «Maison»

Onglet de Bœuf, Frites

Glace

Relais de la Mothe
Hôtël & Restaurant