

Sur réservation

Noël Pour le déjeuner du 25

Amuse bouche Tuile de riz au tartare de haddock, siphon de Pouligny citronné

Entrée

Gravlax de thon aux agrumes, feuilleté au sésame et sa crème de betterave

Plat

Chapon en ballotine aux girolles, pressé de légumes anciens, jus court au pain d'épices, crémeux de panais

Fromage

Petit gaperon d'auvergne à la moutarde violette, sablé à la noisette

Dessert

Cuvée Vanuatu 66%, poire aux épices, agrumes et siphon cacaoté

55€

4 Plats

& à emporter sur commande

Réveillon St-Sylvestre & 1ER JANVIER 2026

Amuse bouche Arancini d'anguille fumée, crème d'artichaut, œuf de truite

Entrée

Raviole ouverte au foie gras et langoustine, bisque de tête de langoustine au cognac, chlorophylle de cresson

Poissor

Noix de Saint Jacques rôties, jus de barde, mousseline de carotte à la main de Bouddha, caviar d'Aquitaine

Trou

Eau de vie de prune maison, sorbet mirabelle

Plat

Pavé de biche Wellington, jus perlé au fois gras et truffe, crémeux de topinambours vanillé

Fromage

Cheesecake de Sainte Maure, crispy de jambon ibérique et sa verdure

Dessert

Ananas victoria rôtie, biscuit amande, ganache montée Manjari 66%, brunoise ananas vanillée, moelleux vanille

Mignardise

Macaron au yuzu

St-Sylvestre 79€ / 6 PLATS



1er Janvier 79€ / 6 PLATS OU 59€ / 4 PLATS

D I S T I N C U E E LOGIS
HOTELS

www.relaisdelamothe.com

02 47 91 49 00 1 PLACE DU 11 NOVEM YZEURES-SUR-CREUSE