



Logis Le Relais du Chapeau Rouge

Hôtel*** - Restaurant

Menu à 39,90€ (Entrée + plat + dessert)

Entrée + plat: 37€ ou plat + dessert : 35€ - A la carte: Entrée: 16€ - Plat: 27€ - Dessert: 8€

Menu enfant: 12,50€

(assiette gourmande composée de jambon serrano, fromage, pomme de terre et filet de poulet pané - glace)

Entrées

- Marbré de foie gras de canard maison, délicatement parfumé au Cognac, servi avec ses toasts dorés, pain d'épices et compotée de figues.
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, accompagné de pain de mie croustillant, crème légère à la ciboulette et salade d'avocat relevée d'une vinaigrette mangue-framboise.
- Cocotte gourmande de gambas et pétoncles aux girolles, nappée d'une fine crème d'échalotes.

Plats

- Pavé d'espadon rôti au four à l'huile d'olive, servi sur une purée de betterave crapaudine et mini carottes glacées, sublimé par une sauce au champagne.
- Tournedos de canard, origine France, nappé d'une sauce aux cinq baies et accompagné d'un risotto crémeux aux champignons.
- Souris d'agneau fondante, nappée d'une sauce au caramel de thym, servie avec un écrasé de pommes de terre et un fagot d'haricots verts.

Desserts

- Tarte fine aux pommes, glace artisanale à la Chartreuse et crème fouettée maison.
- Fondant au chocolat maison, servi tiède, accompagné d'un sorbet à la mandarine et de crème fouettée.
- Coupe Mirabelle : sorbet à la mirabelle arrosé d'eau-de-vie de mirabelle.

Assiette de fromages : 6,90€

Notre carte évolue régulièrement au gré du marché et des saisons, afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs à chaque visite

Toutes nos sauces sont faites maison - Origine des viandes : France / UE – selon arrivage. Détails disponibles sur demande
Prix TTC, service compris, hors boissons - * poissons frais