



Logis Le Relais du Chapeau Rouge

Hôtel*** - Restaurant



Menu à 39€

Mise en bouche

Blinis de saumon* gravlax maison enrobé de graines de sésame légèrement toastées
chèvre frais et ciboulette

Entrée :

Médaillon de merlu* et sa gambas délicatement posé sur sa julienne de légumes
rehaussée d'une sauce beurre blanc champenoise

Plats :

Tournedos de canard posé sur un écrasé de pommes de terre aux échalotes,
mini-carottes glacées au beurre et purée de potiron
nappé par une sauce aux girolles

Desserts :

Macaron au chocolat grand format, cœur fondant au praliné noisette
et sa glace vanille, crème fouettée



Toutes nos sauces sont faites maison – viande origine France
Prix TTC, service compris, hors boissons - * poissons frais