



# 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, parfumé au Cognac  
servi avec ses toasts, pain d'épices et chutney de figues

Filet de caille, origine France, rôtis sur mesclun de jeunes pousses, copeaux de Grana Padano\*  
et pignon de pin torréfiés, vinaigrette au miel et à la moutarde

Saumon\* de Norvège fumé par nos soins au bois de hêtre, crème citron-ciboulette, blinis au chèvre frais

### Plats

Filet de bœuf français, cuisson saignante ou bleu, sauce corsé au 5 baies,  
écrasé de pommes de terre aux échalotes

Duo de poissons, filet de saint pierre\* et merlu\* cuit au four à l'huile d'olive,  
beurre blanc citronné et ses purées : betterave crapaudine et potiron  
baies roses et aneth

Souris d'agneau confit et fondante, nappée d'une sauce au caramel de thym,  
accompagné d'un risotto aux champignons et girolles

### Desserts

Tarte fine aux pommes, glace artisanale spéculos et crème fouettée maison.

Fondant au chocolat maison, servi tiède, accompagné d'un sorbet 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

\*poissons frais – \*Grana Padano : fromage réputé, originaire de la vallée du Pô en Italie

\* Foie gras originaire du sud-ouest, Bretagne ou Vendée selon arrivage

Pour toute information sur les allergènes ou détails des préparations, notre équipe se tient à votre disposition

Prix TTC, service compris, hors boissons