



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, rôties 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