



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

Saumon* de Norvège gravlax, salade de jeune pousse et chèvre frais à la ciboulette et yuzu

Mi-cuit de foie gras* de canard maison, parfumé au Cognac, servi avec ses toasts,
pain d'épices et chutney de figue

Burrata Di buffala sur sa salade, vinaigrette perles balsamique,
pétales de jambon de pays, oignons rouges et noix

Plats

Dos de cabillaud* rôti au four, poêlé de légumes paysanne braisé
en aumônière dans sa feuille de brick sauce ciboulette et oseille

Souris d'agneau fondante origine France nappé par une sauce au caramel de thym
posé sur un écrasé de pomme de terre et champignons

Pavé de bœuf dans le cœur de rumsteak origine France nappé d'une sauce au 5 baies
pomme de terre grenaille de Noirmoutier

Desserts

Coupe Fraîcheur – Fruits frais de saison accompagnés d'un sorbet

Tarte fine au pommes, glace caramel beurre salé, crème fouettée

Coupe normande – sorbet pomme verte et calvados

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

* 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