

## Le Chef Christophe Frugier vous propose

### LE DÉJEUNER DU RELAIS (*Servie uniquement le midi – hors boissons*)

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 36**

**Entrée + Plat + Dessert 42**

Les plats signalés par un \* sont disponibles dans la formule.

#### **Entrée du jour \* 19**

**Lentilles vertes du Puy, magret de canard fumé et balsamique réduit \* 16**

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues 25

Saumon fumé de la Maison Nordique, crème fraîche et blinis 20

**Gratinée de ravioles de Roman et mesclun \* 18**

~

Salade Bedford : Saumon fumé, crabe, crevettes, légumes et mesclun 28

**Poêlée de légumes au wok \* 24**

#### **Plat du jour \* 33**

**Traditionnel croque-monsieur, pommes allumettes et salade \* 23**

Poêlée de gambas en persillade 29

Filet de bar vapeur, haricots verts et sauce vierge 29

Entrecôte Simmental, sauce au poivre et pommes allumettes 35

Curry de suprême de volaille fermière et riz basmati vapeur 28

~

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 14

#### **Dessert du jour \* 11**

Moelleux au chocolat, glace vanille 12

Nage exotique d'ananas et de mangue et sorbet passion 13

**Glaces et Sorbets MÖVENPICK – Maître Glacier \* 10**

**Café ou thé gourmand \* 10**

**Suppléments garnitures : Haricots verts, Purée, Frites, Salade, Riz Basmati 7**