

## Le Chef Christophe Frugier vous propose

### LE DÉJEUNER DU RELAIS (*Servi 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**

**Œufs bio, mayonnaise au piment d'Espelette, copeaux de poutargue\* 14**

Saumon fumé de la Maison Nordique, crème fraîche et blinis 21 / 27

**Velouté froid d'asperges blanches, crevettes, crème à l'estragon\* 18**

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues 26

~

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

Pavé de saumon rôti, sauce vierge et haricots verts vapeur 29

Entrecôte Simmental, sauce au poivre et pommes allumettes 35

Suprême de volaille fermière, asperges vertes, purée de pommes de terre 28

Salade Bedford : saumon fumé, crabe, crevettes, mesclun 28

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

**Risotto aux champignons, copeaux de parmesan\* 24**

~

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 14

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

Moelleux au chocolat, glace vanille 12

**Fraises** : nature, sucrées, glace vanille ou chantilly 13

**« Dame blanche\* » 10**

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

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