Le Chef Christophe Frugier vous propose

LE DINER DU RELAIS BEDFORD

Entrée du jour 19

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

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

Tartare de daurade royale, citron vert, avocat, oignon rouge 20

~

Plat du jour 33

Pavé de cabillaud, sauce vierge, haricots verts 29

Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes allumettes croustillantes 39

Suprême de volaille fermière, crème de morilles, purée de pommes de terre 32

Risotto aux champignons, copeaux de parmesan 24

~

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 14

~

Dessert du jour 11

Mousse au chocolat Valrhona, caramel beurre salé, tuile aux amandes 12

Fraises : natures, sucrées, glace vanille ou chantilly 13

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

« Dame blanche » 10

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