

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 22 / 28

Soupe de légumes 16

~

Plat du jour 33

Daurade royale à la plancha, haricots verts, sauce vierge 33

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

Suprême de volaille à la basquaise, riz basmati 28

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

Tarte aux poires et amandes, glace vanille 12

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

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

Chef Christophe Frugier invites you to enjoy

DINNER AT THE RELAIS BEDFORD

Today's Starter 19

Duck foie gras terrine "homemade", fig chutney 26

Smoked salmon from la Maison Nordique, sour cream and blinis 22 / 28

Vegetable soup 16

~

Today's Main 33

Grilled sea bream, green beans and virgin sauce 33

Beef tenderloin, pepper sauce, shoestring fries 39

Roasted chicken supreme, Basque-style sauce, basmati rice 28

Mushroom risotto, parmesan shavings 24

~

Cheese plate from la Ferme d'Alexandre 14

~

Today's Dessert 11

Chocolate fondant with vanilla ice cream 12

Pear and almond tart, vanilla ice cream 12

MÖVENPICK Ice Cream and Sorbets – Maître Glacier 10

Additional side dishes : Green beans, mashed potatoes, fries, mixed salad, basmati rice 7