

Le Chef Christophe Frugier vous propose

LE DÉJEUNER DU RELAIS
(Servi uniquement le midi – hors boissons)

Plat du jour + Café gourmand 25€

Velouté de potimarron, châtaignes 12

Feuilleté de champignons, crème d'ail doux 14

Saumon fumé de la Maison Nordique, crème fraîche et blinis 22 / 28

Persillé traditionnel de Bourgogne, mesclun, vinaigrette aux aromates 13

~

Salade VICTORIA

Mesclun, crevettes, haricots verts, pomelos, vinaigrette miel-citron 25

Traditionnel croque-monsieur, pommes allumettes et salade 23

Dos de merlu, haricots verts, jus réduit 25

Joue de bœuf confite au vin rouge, écrasée de pommes de terre 26

Suprême de volaille rôti à la basquaise, riz basmati 28

Risotto crémeux aux champignons, copeaux de parmesan 24

~

Assiette de fromages de la Ferme d'Alexandre 14

~

Tarte aux poires et amandes, glace vanille 12

Moelleux au chocolat, glace vanille 12

Affogato 11

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

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

Chef Christophe Frugier invites you to enjoy

THE RELAIS LUNCH

(Served for lunch only – drinks not included)

Dish of the day + Gourmet coffee 25€

Velouté of butternut squash, chestnuts 12

Mushroom puff pastry, mild garlic cream 14

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

Traditional Burgundy parsley terrine, mesclun, herb vinaigrette 13

~

VICTORIA Salad

Mesclun, prawns, green beans, pomelo, honey-lemon vinaigrette 25

Traditional croque-monsieur, french fries and salad 23

Hake fillet, green beans, reduced jus 25

Red wine-braised beef cheek, crushed potatoes 26

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

Creamy mushroom risotto, parmesan shavings 24

~

Cheese plate from la Ferme d'Alexandre 14

~

Pear and almond tart, vanilla ice cream 12

Chocolate fondant with vanilla ice cream 12

Affogato 11

MÖVENPICK Ice Cream and Sorbets – Maître Glacier* 10

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

Chef Christophe Frugier invites you to enjoy