



# LES TERRASSES DU RELAIS

MENU ENTREE+PLAT+DESSERT 46€



## Entrées

<b>Burratina</b> crémeux d'asperges et asperges croquantes	15
<b>Bar Gravlax</b> betterave, crémeux de panais	15
<b>Gaspacho courgette</b> , menthe et tartare de concombre	14

## Plats

<b>Penne</b> sauce tomate épicée et parmesan	21
<b>Salade César</b>	21
<b>Burger du Relais</b> comté affiné, frites maison et son mesclun	24
<b>Déclinaison de Légumes</b> poireau rôti, palet de patate douce, petit pois et purée d'épinards	24
<b>Tataki de Saumon</b> riz japonais	26
<b>Bavette 200g</b> , écrasé de pommes de terre et sauce béarnaise maison	26

## Desserts

<b>Salade de Fruits</b> frais	12
<b>Café Gourmand</b>	14
<b>Baba au Rhum</b> crème végétale et clémentine	14
<b>Tiramisu Maison</b> spéculoos	14
<b>Brioche égarée</b> crème pâtissière chocolat blanc citron vert	14

LA LISTE DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS CHAQUE MET  
EST À VOTRE DISPOSITION AINSI QUE L'ORIGINE DE NOS VIANDES.  
PRIX NET - SERVICE COMPRIS

MEMBER OF  
RADISSON  
Individuals.



# LES TERRASSES DU RELAIS

MENU STARTER+MAIN COURSE+DESSERT 46€



## Starters

<b>Burratina</b> cream asparagus and crispy asparagus	15
<b>Sea bass gravlax</b> creamy beetroot and parsnip	15
<b>Gaspacho</b> zucchini mint and cucumber tartare	14

## Main Course

<b>Penne</b> spicy tomato sauce and parmesan	21
<b>Cesar salad</b>	21
<b>Relais Burger</b> comté cheese, french fries and mixed salad	24
<b>Vegetable Variation</b> roasted leeks, sweet potato palate, peas and spinach puree	24
<b>Salmon Tataki</b> Japanese rice	26
<b>Flank steak 200g</b> mashed potatoes and homemade béarnaise	26

## Desserts

<b>Fruit salad</b>	12
<b>Gourmet Coffee</b>	14
<b>Ru m Baba</b> vegetable cream and clementine	14
<b>Homemade Tiramisu</b> spéculoos	14
<b>Lost Brioche</b> white chocolate and lime pastry	14

THE LIST OF THE MAIN ALLERGENS PRESENT IN EACH DISH IS AT YOUR DISPOSAL AS WELL AS THE ORIGIN OF OUR MEATS.  
NET PRICE - SERVICE INCLUDED

MEMBER OF  
RADISSON  
Individuals.