



*Toute l'équipe du Relais vous
souhaite une belle soirée*

APERITIF

La Coupe de Champagne Propriété 15cl 8.00 €

La coupe de Grand Saumur Brut 15cl 4.20 €

Les Cocktails des Amoureux 4.20 €

Le Caraïbe (Orange, ananas, coco, rhum blanc, vanille)

Le Passionnément Pétillant (Sirop passion, Gin, Méthode traditionnelle, Myrtille)

Les Cocktails sans alcool 4.00 €

Clubber Colada (jus d'ananas et sirop de coco frappé)

Le Planteur (Mangue, Passion, Ananas)

Menu

Assiette de 4 amuses bouches :

Feuilleté saumon Gravelax, mousseline fines herbes

Crêpe roulée thon et petits légumes

Pain Pita ganache fourme d'Ambert et Serrano

Blinis caviar d'aubergines

Médailillon de Foie gras frais maison,

Gelée d'Aubance et chutney figues, pain Norvégien et brioche toastée

OU

Dos de maigre rôti sur peau, légumes de saison

Sauce béarnaise

Pièce de Quasi de veau à la plancha et sa crème de cèpes

Farandole de légumes

OU

Dos de maigre rôti sur peau, légumes de saison

Sauce béarnaise

Planche de fromages affinés, mesclun et fruits confits

(Option : + 4.50 €)

Cœur Rocher mousse chocolat gianduja, crème brûlée vanille,

biscuit dacquoise noisette

OU

Cœur Rose au confit de fraises, biscuit madeleine,

croustillant de riz soufflé

Menu unique à 32.00€ TTC par personne (Hors boissons)

Menu à 40.00 € TTC par personne Accord mets et Vins (2 verres)

(1 Verre de Coteaux de l'Aubance ou Uby blanc n°3,

1 verre d'Anjou Villages 2021 (Domaine des Fontaines)