



# LE BAR DU RELAIS

Service de 12h à 15h et de 19h à 22h30  
*Service from noon to 3pm and from 7pm to 10.30pm*

## ENTRÉES STARTERS

Soupe froide de tomates et papayes, pastèque et croûtons de pain <i>Cold tomato and papaya soup, watermelon and bread croutons</i>	12 €
Burrata aux notes sucrées, vanille et tomates anciennes <i>Burrata with sweet vanilla flavours and heirloom tomatoes</i>	15 €
Tataki de bœuf et tartare, légumes et bouillon thaï <i>Beef tataki and tartare with vegetables and thai broth</i>	18 €
Marbré de foie gras de canard, oignons caramélisés et chapelure de pain de mie <i>Marbled duck foie gras, caramelised onions and breadcrumbs</i>	24 €

## PLATS MAIN COURSE

Filet de bœuf, carottes rôties au miel et jus d'orange <i>Beef fillet with honey roasted carrots and orange juice</i>	29 €
Poitrine de porc «Roi Rose de Touraine» confite, espuma de pommes de terre et jus réduit <i>Candied Pork belly « Roi rose de Touraine » potatoes foam, and reduced juice</i>	23 €
Risotto de gambas, bar snaké, condiment noisette <i>Prawns risotto snaked seabass and nuts</i>	26 €
Dos de cabillaud, piperade et bouillon de poisson à l'Espelette <i>Cod fillet, « piperade » and chili fish broth</i>	24 €
Ris de veau, gnocchi de persil et jus de veau <i>Sweet bread with parsley gnocchis and veal sauce</i>	32 €
Salade de poulet grillé aux épices et légumes marinés <i>Spiced Grilled chicken salad and marinated vegetables</i>	21 €

## FROMAGE CHEESE

Assortiment de fromages affinés par notre Maître fromager Xavier Thuret (MOF) Accompagné de mesclun à l'huile de truffe blanche <i>Selection of cheeses from Xavier Thuret and salad seasoned with white truffle oil</i>	17 €
Mousse de fromage de chèvre, miel et herbes fraîches, sorbet fromage blanc <i>Goat cheese mousse, honey and fresh herbs, white cheese sorbet</i>	14 €

Prix nets TTC, service inclus. Chèques et chèques vacances non acceptés. *Net prices, service included.*

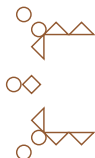




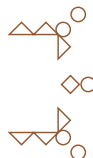
# LE BAR DU RELAIS

## DESSERTS DESSERTS

Tarte tatin revisitée et crème fouettée vanille <i>Revisited tarte Tatin with vanilla whipped cream</i>	12 €
Biscuit chocolat, ganache Kidavao et sorbet banane <i>Chocolate biscuit, Kidavao chocolate ganache and banana sorbet</i>	12 €
Pavlova à la rhubarbe infusée au gingembre et glace à l'oseille <i>Ginger infused rhubarb Pavlova and sorrel ice cream</i>	12 €
Mousse de lait vanillé, compotée de mangue et yuzu, glace spéculoos <i>Vanilla Milk mousse, mango and yuzu stewed, Speculoos ice cream</i>	12 €



## TAPAS



12h00 - 19h00  
From noon to 7:00 pm

Pot de tapenade, croûtons <i>Pot of olive tapenade and bread croutons</i>	9 €
Jambon ibérique, pain tomate <i>Iberian smoked ham, tomato flavoured bread</i>	19 €
Chèvre de Muides-sur-Loire, confiture de thé Earl Grey <i>Goat cheese from Muides-sur-Loire, Earl Grey tea marmelade</i>	12 €

Prix nets TTC, service inclus. Chèques et chèques vacances non acceptés. *Net prices, service included.*

