



# LE BAR DU RELAIS

## CARTE DES METS

Par Alexandre Trazeres, Chef de cuisine, en collaboration avec Camille Mercier.

Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30

Service from 12 pm to 3pm and 7pm to 10:30pm

### ENTRÉES / STARTERS

Velouté de courge butternut à la cannelle et écume de lait <i>Berry squash soup flavored with cinnamon and milk foam</i>	12
Pâté en croûte de canard et foie gras, salade frisée <i>Foie gras and duck "pâté en croûte", green salad</i>	18
Salmon Gravlax à la betterave, crème Raifort <i>Gravlax salmon flavored with beetroot, horseradish cream</i>	19
Salade de Sainte-Maure de Touraine, pommes et noix <i>« Saint-Maure de Touraine » goat cheese salad with apples and nuts</i>	14

### PLATS / MAIN COURSES

Pressé de sanglier, mousseline de céleri et groseilles <i>Wild boar stew, celery puree and currants</i>	29
Dos de cabillaud, crémeux de maïs et sauce émulsionnée au citron <i>Cod fish, corn puree and fish aroma emulsion</i>	25
Macaronis farcis à la volaille, gratinés au Comté et sauce à la truffe <i>Poultry stuffed macaronis, Comté cheese and truffle sauce</i>	23
Magret de canard, panais et chips de topinambour <i>Duck breast, parsnip muslin and Jerusalem artichoke chips</i>	27
Risotto de champignons, roquette à l'huile de la maison Caulières <i>Mushrooms risotto with rocket salad</i>	22

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Prix nets TTC en euros, service inclus. Chèques, chèques vacances et tickets restaurant non acceptés.*

*Net prices in euros, Service included*

## FROMAGES / CHEESES

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

## DESSERTS / DESSERTS

- Tarte tatin revisitée et crème fouettée vanille 9  
*Revisited tarte Tatin with vanilla whipped cream*
- Biscuit à la triple Karmelite, poire pochée, céréales et glace à la levure 12  
*Beer Biscuit with poched pear, cereals and yeast ice cream*
- Sablé cacao à la fleur de sel, biscuit moelleux chocolat et ganache au café brûlé 12  
*Shortbread fleur de sel cocoa biscuit, chocolate soft cake and coffee ganache*
- Pain perdu au sirop d'érable, glace au pain et pommes caramélisés 12  
*Bread pudding with maple sirup, bread ice cream and caramelized apples*

## TAPAS

12h00 - 19h00

*from noon to 7:00 pm*

- Chèvre de Muides-sur-Loire, confiture de thé Earl Grey 12  
*Goat cheese from Muides-sur-Loire, Earl Grey tea marmelade*
- Jambon ibérique, pain tomato 19  
*Iberian smoked ham, tomato flavoured bread*