



# LE BAR DU RELAIS

## ENTRÉES / STARTERS

La salade gourmande du Relais de Chambord, jeunes pousses, oeuf mollet, quinoa et avocat <i>The Gourmet salad, poached egg, quinoa, avocado</i>	16
Tataki de thon aux notes de betteraves et fruits rouges <i>Tuna tataki, beetroots and red fruits</i>	18
Pastrami de boeuf en sandwich, compotée de choux rouge, chips maison <i>Beef pastrami sandwich with mashed red cabbage and home made crisps</i>	19
Tomates anciennes, burrata et son pesto vert <i>Tomatoes, burrata and green pesto</i>	18

## PLATS / MAIN COURSE

Poulpe confit aux saveurs d'été <i>Octopus confit, eggplant and artichoke</i>	26
Dos de saumon juste saisi, écrasée de pomme de terre <i>Salmon half cooked, mashed potatoes</i>	24
Poitrine de cochon et sa déclinaison d'endives <i>Porc belly and French Endives</i>	27
Paleron de boeuf Black Angus, pomme de terre façon potatoes sauce béarnaise <i>Black Angus beef with potatoes and "bearnaise" sauce</i>	29
Risotto Carnaroli à la truffe d'été <i>Summer truffle Carnaroli risotto,</i>	29

## FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages affinés <i>Our selection of cheeses</i>	17
--	----

## DESSERTS / DESSERTS

Pêche en plusieurs textures <i>Sweet dialogue of peach</i>	12
Rhubarbe pochée et sorbet framboise aux baies de Jamaïques <i>Poached rhubarb and raspberry sorbet with Jamaican berries</i>	12
Tartelette miel et myrtille, sorbet yaourt <i>Honey and blueberry tartlet, yogurt sorbet</i>	12
Tarte Tatin et sa crème fouettée <i>Tarte Tatin and its whipped cream</i>	12

## DESSERTS A PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

Mille-feuille à l'abricot pour deux <i>Classic Abricot French Mille-feuille for two</i>	24
--	----

## MENU ENFANT / KID'S MENU

Jusqu'à 12ans / Up to 12 years old

19

## PLATS ET DESSERT / MAIN DISH AND DESSERT

Viande ou Poisson du jour selon l'arrivage  
*Meat or Fish of the day*

•

Coeur coulant au chocolat ou  
une boule de glace au choix  
*Chocolate cake or ice cream*