



# LE BAR DU RELAIS

## ENTRÉES / STARTERS

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

## PLATS / MAIN COURSE

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

## FROMAGE / CHEESE

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

## DESSERTS / DESSERTS

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

## DESSERTS A PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

|  |    |
|--|----|
| Mille-feuille à l'abricot pour deux<br><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*