



LE BAR DU RELAIS

ENTRÉES / STARTERS

La salade du Relais de Chambord <i>Le Relais gourmet salad</i>	16
Potimarron de Chambord, noisettes caramélisées et feta <i>Pumpkin from Chambord, caramelized hazelnuts and feta cheese</i>	13
Tronçons de poireaux mimosa, vinaigrette au vinaigre de xérès <i>Leeks and mimosa eggs, vinaigrette with vinegar xeres</i>	13
Céleri comme un risotto <i>Celery risotto</i>	16

PLATS / MAIN COURSE

Cassolette de poule confit à l'huile d'olive <i>Casserole of octopus confit in olive oil</i>	24
Pavé de lieu jaune rôti, patates douces à la cardamome <i>Roast Pollack with cardamom sweet potatoes</i>	25
Cochon confit aux légumes d'antan <i>Candied Pork belly with old vegetables</i>	26
Suprême de volaille, poêlée de topinambours rôtis, champignons du moment <i>Chicken supreme, fried jerusalem artichoke and seasonal mushrooms</i>	28
Risotto Carnaroli à la truffe <i>Summer truffle Carnaroli risotto,</i>	29

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages affinés <i>Our selection of aged cheeses</i>	15
---	----

DESSERTS / DESSERTS

Ile flottante au café et lait d'amande <i>coffee and almond milk floating island</i>	12
Entremet mirabelle, biscuit amandes, chaud froid de compotée mirabelle et granité verveine <i>Mirabelle, verbena and almonds dessert</i>	12
Crèmeux chocolat Komunto, sorbet chocolat Taïnor et sauce au chocolat fumé <i>chocolate creamy cake, chocolate sorbet and chocolate sauce</i>	12
Tarte Tatin et sa crème fouettée <i>Tarte Tatin and whipped cream</i>	12

DESSERTS A PARTAGER / DESSERTS TO SHARE

Mille-feuille au gianduja praline noisette sarasin et marmelade d'orange <i>Classic nuts and orange Napoleon dessert for two</i>	24
---	----

MENU ENFANT / CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 12 ans / 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 lava cake or choice of ice cream