



LA TABLE DU BISTROT

FORMULES / SET MENU

Déjeuner du Lundi au Vendredi / Lunch from Monday to Friday

35

ENTRÉE-PLAT / STARTER-MAIN COURSE

Or

PLAT-DESSERT / MAIN COURSE-DESSERT

45

ENTRÉE-PLAT-DESSERT / STARTER-MAIN COURSE-DESSERT

ENTRÉES / STARTERS

La salade du Relais de Chambord 16
Le Relais gourmet salad

Tronçon de poireaux mimosa, vinaigrette au vinaigre de 14
vinaigre de Xérès
Leeks and mimosa eggs, vinaigrette with vinegar xeres

Céleri comme un risotto 16
Celery risotto

PLATS / MAIN COURSE

Cassolette de poulpe confit à l'huile d'olive 24
Casserole of octopus confit in olive oil

Suprême de volaille, poêlée de topinambours rôtis, 28
champignons du moment
Chicken supreme, fried jerusalem artichoke and seasonal mushrooms

Risotto Carnaroli aux champignons du moment 23
Carnaroli risotto with mushrooms of the day

FROMAGE / CHEESE

Notre sélection de fromages affinés 15
Our selection of aged cheeses

DESSERTS / DESSERTS

Ile flottante au café et lait d'amande 12
Coffee and almond milk floating island

Crèmeux chocolat Komunto, sorbet chocolat Tainori et 12
sauce au chocolat fumé
Chocolate creamy cake, chocolate sorbet and chocolate sauce

Tarte Tatin et sa crème fouettée 12
Tarte Tatin and whipped cream

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