

Menu Ô Relais

Valable du lundi au dimanche – Service du midi **et** du soir. Boissons non comprises.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR 24,00 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT DU JOUR 18,90 €

ENTRÉES

L'entrée du jour

Œuf poché, crémeux de lentilles vertes du Puy, bouillon de volaille au foie gras de canard
Cappuccino de potiron au lait de coco et son émulsion châtaigne/coco, noisette ①

PLATS

Le plat du jour « Terre » / Le plat du jour « Mer »

Médallions de filet mignon de porc, poêlée de légumes d'Antan, jus de viande à la moutarde de Meaux
Pavé de cabillaud, mousseline de céleri, éclats de marrons et jus vert
Linguine façon Asiatique, champignons, soja, gingembre et julienne de légumes, sauce soja et sésame doré ①

DESSERTS

Tarte citron meringuée « restructurée »
Crumble d'ananas et noix de coco, glace yaourt
Café gourmand et ses 3 mignardises



ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Œuf poché, crémeux de lentilles vertes du Puy , bouillon de volaille au foie gras de canard..... | 9,00 € |
| Cassolette d'escargots à l'ail « revisitée » au coulis de persil et brunoise de panais | 10,00 € |
| Ceviche de saumon aux épices , bouillon de moules safrané, servi en chaud-froid..... | 12,00 € |
| Sashimi de thon rôti fumé , pané aux sésames wasabi, rémoulade de légumes..... | 13,00 € |
| Salade César , poulet croustillant à la chapelure Panko, poussière d'œuf et tapenade d'anchois | 12,50 € |
| Tarte fine aux pleurotes et burrata , pistou et roquette, vinaigrette balsamique ①..... | 13,00 € |
| Cappuccino de potiron au lait de coco et son émulsion châtaigne/coco, noisette ①..... | 8,00 € |
| Entrée du jour | 9,00 € |

PLATS

| | |
|---|---------|
| Rumsteak Français , pommes de terre rattes rôties et haricots verts, sauce Coulommiers | 22,00 € |
| Médallions de filet mignon de porc , poêlée de légumes d'Antan, jus de viande à la moutarde de Meaux..... | 18,00 € |
| Filet de saumon mariné au soja , wasabi, julienne de légumes | 18,00 € |
| Tartare de bœuf Normand traditionnel..... | 19,00 € |
| (jaune d'œuf, moutarde, câpre, oignon, cornichon, persil, tabasco) pommes de terre frites maison et mesclun de salade | |
| Suprême de poulet rôti , jus corsé aux morilles et écrasée de pommes de terre au sel de Guérande | 17,00 € |
| Noix de St Jacques , risotto crémeux au Grana Padano | 21,00 € |
| Burger Italien , pommes de terre frites maison (bœuf de race Normande, burrata, mayonnaise pistou, roquette, tomate) | 20,00 € |
| Pavé de cabillaud , mousseline de céleri, éclats de marrons et jus vert..... | 20,00 € |
| Linguine façon Asiatique , champignons, soja, gingembre et julienne de légumes, sauce soja et sésame doré ①..... | 14,50 € |
| Plat du jour « Terre » | 15,00 € |
| Plat du jour « Mer » | 15,00 € |

FROMAGES & DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Assiette fromagère (Comté, Coulommiers, Reblochon et Sainte-Maure-de-Touraine cendré, mesclun de salade aux noix) | 13,00 € |
| Tarte citron meringuée « restructurée » | 7,00 € |
| Panna cotta vanille , noix, noisettes et amandes croquantes, sauce au chocolat chaud | 9,00 € |
| Crumble d'ananas et noix de coco , glace yaourt | 10,00 € |
| Dégustation de desserts (Tarte citron meringuée « restructurée », Panna cotta vanille, Crumble d'ananas et noix de coco)..... | 9,00 € |
| Moelleux au chocolat Valrhona , crème anglaise et glace rocher | 10,00 € |
| Café gourmand et ses 3 mignardises | 9,00 € |
| Glaces & Sorbets Pleins Fruits « Maison PEDONE » 3 boules : crème glacée à la vanille, glace yaourt, rocher (glace chocolat au lait Valrhona et pâte de noisette), citron vert, pomme verte, mangue, cassis..... | 8,00 € |

Ô Relais Menu

Available from Monday to Sunday – Lunch *and* dinner. Drinks not included.

STARTER + MAIN + DESSERT OF THE DAY..... €24,00

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT OF THE DAY..... €18,90

STARTERS

Starter of the day

Poached egg, creamy green lentils from Le Puy, chicken stock made with duck Foie Gras
Pumpkin cappuccino with coconut milk, sweet chestnut/coconut emulsion and hazelnut ①

MAINS

Daily special “turf” / Daily special “surf”

Pork tenderloin medallions with traditional pan-fried vegetables and a meat jus with Meaux mustard

Cod fillet with puréed celery, chestnuts and green sauce

Asian-style linguine, mushrooms, soya, ginger, vegetable julienne, soya sauce and toasted sesame seeds ①

DESSERTS

“Restructured” lemon meringue pie

Pineapple and coconut crumble served with yoghurt ice cream

Coffee with selection of desserts



STARTERS

| | |
|--|--------|
| Poached egg, creamy green lentils from Le Puy, chicken stock made with duck Foie Gras | €9,00 |
| Our special snail cassalette with garlic, served with a parsley coulis and finely diced parsnip | €10,00 |
| Spiced salmon ceviche in a saffron mussel stock, served hot and cold | €12,00 |
| Roasted and smoked tuna sashimi, with a wasabi and sesame seed crust, served with a home-made coleslaw | €13,00 |
| Caesar salad with crispy Panko-crusted chicken, egg dust and an anchovy tapenade | €12,50 |
| Oyster mushroom and burrata cheese tart with pesto and arugula in a balsamic vinaigrette ① | €13,00 |
| Pumpkin cappuccino with coconut milk, sweet chestnut/coconut emulsion and hazelnut ① | €8,00 |
| Starter of the day | €9,00 |

MAINS

| | |
|---|--------|
| French rump steak with roasted Ratte potatoes, green beans and Coulommiers cheese sauce | €22,00 |
| Pork tenderloin medallions with traditional pan-fried vegetables and a meat jus with Meaux mustard | €18,00 |
| Soya-marinated salmon fillet with wasabi and vegetable julienne | €18,00 |
| Traditional Normandy beef steak tartare | €19,00 |
| (egg yolk, mustard, capers, onion, gherkins, parsley and tabasco) with home-made chips and a mesclun salad | |
| Roasted chicken supreme with rich morel mushroom jus and mashed potatoes with Guérande sea salt | €17,00 |
| Scallops, creamy risotto with Grana Padano | €21,00 |
| Italian-style burger made with Normandy beef served with home-made chips (Burrata cheese, pistou mayonnaise, arugula and tomato) .. | €20,00 |
| Cod fillet with puréed celery, chestnuts and green sauce | €20,00 |
| Asian-style linguine, mushrooms, soya, ginger, vegetable julienne, soya sauce and toasted sesame seeds ① | €14,50 |
| Daily special “turf” | €15,00 |
| Daily special “surf” | €15,00 |

CHEESE & DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Cheese platter (Comté, Coulommiers, Reblochon, ash-coated Sainte-Maure-de-Touraine and a mesclun salad with walnuts) | €13,00 |
| “Restructured” lemon meringue pie | €7,00 |
| Vanilla panna cotta with walnuts, hazelnuts, crunchy almonds and hot chocolate sauce | €9,00 |
| Pineapple and coconut crumble served with yoghurt ice cream | €10,00 |
| Selection of desserts (“Restructured” lemon meringue pie, Vanilla panna cotta, Pineapple and coconut crumble) | €9,00 |
| Molten Valrhona chocolate cake with custard and rocher ice cream | €10,00 |
| Coffee with selection of desserts | €9,00 |
| Maison PEDONE ice cream and fruit sorbet (3 scoops): vanilla ice cream, yoghurt ice cream, rocher (Valrhona milk chocolate ice cream with hazelnut spread), lime sorbet, green apple sorbet, mango or blackcurrant sorbet | €8,00 |

Le Coin des Enfants

Children's Corner

Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans
Exclusively for children under 12

9,50 €

PLAT + DESSERT

Main + Dessert

PLAT ET GARNITURE AU CHOIX

CHOICE OF A MAIN AND A SIDE

Plats : Fusilli à la bolognaise / Pavé de saumon rôti / Poulet croustillant

Mains: Fusilli bolognese / Roast salmon fillet / Crispy chicken

Garnitures : Pommes de terre frites / Haricots verts / Fusilli au beurre

Sides: Chips / Green beans / Buttered fusilli

DESSERTS AU CHOIX

CHOICE OF A DESSERT

Salade de fruits / Crêpes chocolat / Glaces ou Sorbet (2 boules)

Fruit salad / Chocolate pancakes / Ice cream or sorbet (2 scoops)