

LA CARTE



LES ENTREES :

Oignon doux des Cévennes : en deux textures, croûte de quinoa au pèlardon	14,00 €
Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi	13,50 €
Encornet : snacké, vinaigrette façon paëlla...	16,50 €
Panisse : maison, au pied de cochon, salade de choux rouge et sauce gribiche	14,50 €

LES PLATS :

Poissons :

Lotte : cuisson basse température, croustilles de pomme de terre au comté, réduction de soupe de poisson	30,00 €
Gambas : snackées. Coco frais de Provence au bouillon thaï, relevé à la noix de coco	31,00 €

Viandes :

Cochon « Domaine Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong	27,00 €
Taureau : à l'unilatéral. Aubergine au café et salade de pois gourmands	32,00 €

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

11,00 €

LES DESSERTS :

Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...	11,00 €
Pruneau : farci au yaourt et cranberry, tulle au muesli	11,00 €
Pêche de vigne : pochée en fraîcheur de verveine et Aperol	11,00 €
Banane et avocat : en tube croustillant de noix de coco. Perle du Japon. Un peu de gingembre	11,00 €

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Restaurant « le Relais 50 »



lerelais50

Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris