



MENU

à 22€ par personne

(Hors boissons)

(service à l'assiette - tous les jours
y compris le dimanche)

- Entrée -

Assortiment de charcuteries sur une salade composée

Salade de lardons, champignons et chèvre chaud

Paupiette de saumon à la crème de poivrons et sa julienne de légumes

- Plat -

Filet de perche sauce à l'oseille accompagné de riz et d'une julienne de légumes

Cuisse de canette au cidre avec sa garniture

(carottes, champignons et pommes rissolées)

Longe de porc au chorizo doux servi avec sa tomate et des pommes rustiques

- Dessert -

Mousse au chocolat

Tarte crumble aux fruits rouges

Pana cotta et son coulis de caramel au beurre salé

- Supplément -

(en plus du prix du menu)

Kir vin blanc et biscuits salés : 2€ par personne

Kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4€

Café : 1.40€ par personne

Vin rouge, blanc ou rosé (1 bouteille pour 6) et café : 3€ par personne

Choix des consommations et vins à la carte le jour J



• Relais •
Le Bocage

MENU

à 26€ par personne

(Hors boissons)

(service à l'assiette – tous les jours
y compris le dimanche)

- Entrée -

Pâté en croute Richelieu servi avec une salade composée et ses condiments
Terrine de filet de saumon à la mousse d'asperge et cerfeuil
Dos de lieu noir sauce citronnée et sa julienne de brocolis

- Plat -

Daube de bœuf aux épices servie avec des pommes frites et sa tomate
Fondant de poulet aux cèpes servi avec son gratin de pommes de terre et sa tomate
Cuisse de pintade rôtie aux pruneaux
servie avec des pommes rustique et un fondant de brocolis

- Dessert -

Tarte crumble à la poire et au chocolat
Charlotte aux fruits
Pana cotta et son coulis de caramel au beurre salé

- Supplément -

(en plus du prix du menu)

Kir vin blanc et biscuits salés : 2€ par personne

Kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4€

Café : 1.40€ par personne

Vin rouge, blanc ou rosé (1 bouteille pour 6) et café : 3€ par personne

Choix des consommations et vins à la carte le jour J



· Relais ·
Le Bocage

MENU

à 28€ par personne

(Hors boissons)

(service à l'assiette - tous les jours
y compris le dimanche)

- Entrée -

Filet de perche et ses petits légumes (beurre blanc, vanille, basilic, agrumes...)

Poêlée de crevettes à l'américaine et son rizotto de petits légumes

Fromage en tempura sur salade composée

- Plat -

Souris d'agneau et cocotte de légumes de saison (choux fleur, aubergine, carotte...)

Noix de joue de porc avec ses pommes de terres confites et légumes croquants

Steak de thon et son fondu de tomates accompagné de riz pilaf

- Dessert -

Trilogie de crème brûlée

Assiette gourmande

Cœur coulant au chocolat

- Supplément -

(en plus du prix du menu)

Kir vin blanc et biscuits salés : 2€ par personne

Kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4€

Café : 1.40€ par personne

Vin rouge, blanc ou rosé (1 bouteille pour 6) et café : 3€ par personne

Choix des consommations et vins à la carte le jour J



MENU

à 33€ par personne

(Hors boissons)

(service à l'assiette tous les jours
y compris le dimanche)

- Entrée -

Dos de cabillaud rôti au beurre d'agrumes et son fondant de brocolis
Salade landaise (salade, tomates, magret fumé, gésiers, mousse de canard)
Assiette de saumon fumé et son blinis

- Plat -

Rôti de veau braisé servi avec son trio de légumes
Confit de canard servi avec des pommes rustiques et sa tomate
Un demi coquelet rôti servi avec un gratin de pommes de terre et un duo de carottes

- Dessert -

Fondant au chocolat
Charlotte aux fruits rouges
Assiette gourmande

- Supplément -

(en plus du prix du menu)

Kir vin blanc et biscuits salés : 2€ par personne

Kir pétillant et ses 3 feuilletés chauds : 4€

Café : 1.40€ par personne

Vin rouge, blanc ou rosé (1 bouteille pour 6) et café : 3€ par personne

Choix des consommations et vins à la carte le jour J