



Le Relays du Chateau



Menu du chef à 34,50 €

Menu à 26,00 €

ENTRÉES



Cookie salé & crème montée au Roquefort, fraîcheur végétale

ou



Velouté de patate douce et carotte rôties

ou

Assiette de jambon aveyronnais & poires

PLATS

Magret de canard sauce Teriyaki

ou



"Tourte" maison aux légumes & purée du moment

DESSERTS MAISON

Dessert du jour

ou

Crème aux fruits rouges & spéculoos

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"



Plat végétarien : sans viande ni poisson

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+4€)

ou

Ceviche de saumon, agrumes & citronnelle

ou

Oeuf mollet, velouté de panais, châtaignes & champignons

PLATS

Ris d'agneaux persillés

ou

Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes

ou

Thon sauce crustacé & fruit de la passion

Plateau de fromages

DESSERTS MAISON

Tarte fine aux pommes façon tatin

ou

"Mochi" maison (petit gâteau japonais à base de riz) à la texture moelleuse et cœur sucré à la crème de marron, croquant à noisette et crème de figue

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

Menu du jour à 16,50€

Du lundi au vendredi le midi (hors jours férié)

MISE EN BOUCHE
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR OU GLACE 2 BOULES

MENU ENFANT 10.00€

Charcuterie et crudités

Filet de poisson ou
steak haché de l'Aubrac



Glace ou dessert

Jus d'orange ou
limonade ou sirop

Provenance des viandes

Veau : France - Aveyron
Ris d'agneau : France
Steak Haché : France - Aveyron
Canard : France

A la carte

ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison 15,50 €

Ceviche de saumon, agrumes & citronnelle 13,80 €

Oeuf mollet, velouté de panais, châtaignes & champignons 12,50 €

Assiette de jambon aveyronnais & poires 11,00 €

 Salade de chèvre frais du village en samossas 12,90 €

 Velouté de patate douce et carotte rôties 9.90 €

PLATS

Ris d'agneaux persillés 22,50 €

Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes 24,50 €

Thon sauce crustacé & fruit de la passion 19,00 €

Magret de canard sauce Teriyaki 17,50 €

 "Tourte" maison aux légumes & purée du moment 12,00 €

Plateau de fromages

7,50 €

DESSERTS faits maison

Dessert du jour 5,50 €

Crème aux fruits rouges & spéculoos 5,70 €

Tarte fine aux pommes façon tatin 6,00 €

"Mochi" maison (petit gâteau japonais à base de riz) à la texture moelleuse et cœur sucré à la crème de marron, croquant à noisette et crème de figue 8.50 €

 Plat végétarien : sans viande ni poisson

Vin rouge



Verre 37.5cl 50cl 75cl

AVEYRON

VABRES L'ABBAYE			19.00
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD			
Propriétaire récoltant			
CÔTES DE MILLAU AOP - BIO	4.50	16.00	19.50
Domaine du Vieux Noyer - Propriétaire récoltant			
MARCILLAC AOP			
Le Domaine de Laurens - Propriétaire récoltant			
La Cuvée Pierres Rouges	13.00	17.00	19.00
La Cuvée de L'Ecir 2020			33.00

TARN

GAILLAC AOP			
Le Mas D'Aurel - Propriétaire récoltant			
Le Mas d'Aurel		15.50	18.00
La Cuvée Alexandra 2019			27.00

LOT

CAHORS AOP	14.00	20.00	
Château Lamartine 2020 - Famille Gayraud			
Propriétaire récoltant			

Vin rouge



37.5cl 50cl 75cl

HERAULT

TERRASSES DU LARZAC AOP - BIO			26.00
Le Clos du Serres St Jean 2023 - Propriétaire récoltant			

AUDE

CORBIERES Tradition AOP			24.00
Domaine de Longueroche			

BORDEAUX

SAINT EMILION AOC	15.00		30.00
Fortin Plaisance 2022- Maison Cheval Quancard			

BOURGOGNE

MERCUREY- AOP			45.00
Maison Roux 2021 - Propriétaire récoltant			

PAYS DE LOIRE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOC			26.00
Maison Joseph Mellot 2023			

CÔTES DU RHÔNE

GIGONDAS 2022			34.00
Maison Vache - Propriétaire Récoltant			

Vin blanc

AVEYRON

MARCILLAC

Le Domaine de Laurens - Propriétaire

"Un dimanche sous un cerisier" Vin de pays

VABRES L'ABBAYE

Domaine de BIAS IGP - ALAZARD

Propriétaire récoltant

TARN

GAILLAC AOP

Gaillac blanc "perlé" - "Esprit" de la cave Labastide

Gaillac blanc sec - Domaine de Labarthe **BIO** 4.50

Gaillac blanc doux - Domaine de Labarthe **BIO** 4.50

Gaillac pétillant - Méthode ancestrale -Domaine de Labarthe **BIO**

CÔTES DU RHÔNE

VACQUEYRAS

Propriétaire Récoltant - Maison Vache

CHAMPAGNE

LECLERC DROUILLET

Propriétaire Récoltant - Cuvée Brut

Tradition

Verre 37.5cl 50cl 75cl

Vin rosé

AVEYRON

MARCILLAC AOP

Le Domaine de Laurens - Cuvée Eglantine

CÔTES DE MILLAU AOP

Domaine du Vieux Noyer **BIO**

VABRES L'ABBAYE

Domaine de BIAS IGP - ALAZARD

Propriétaire récoltant

PROVENCE AOP

Réal **BIO**

Vin en carafe

IGP : VIN DE TABLE FRANCAIS 11.5%
Rouge ou Rosé

Eaux minérales

Plate ou pétillante

Café

Expresso, Décaféiné
Thé, Infusion

Verre 37.5cl 50cl 75cl

13.00 19.20

4.50 17.00 19.50

19.00

26.00

25cl 50cl 75cl

3.00 5.80 9.00

50cl 1L

3.00 5.50

2.00

2.80