



# Le Relays du Chateau



## Menu à 26,00 €

### ENTRÉES

 Salade de chèvre frais du village en samossas, tomates & brugnons

ou

 Gaspacho frais concombre, avocat & fenouil sauvage

ou

Assiette de jambon aveyronnais & melon

### PLATS

Magret de canard sauce Teriyaki

ou

 "Tourte" maison aux légumes, velouté au tofu

### DESSERTS

Dessert du jour

ou

Crème fruit de la passion & spéculoos

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

 Plat végétarien : sans viande ni poisson

## Menu du chef à 34,50 €

### ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+4€)

ou

Tartare de thon, coco, citron

ou

Ravioles maison à l'effiloché de canard, velouté de champignons

### PLATS

Ris d'agneaux persillés

ou

Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes

ou

Dos de cabillaud sabayon & miso

### Plateau de fromages

### DESSERTS MAISON

Panacotta à la mangue, biscuit coco, purée de mangue

ou

L'abricot : mousse de yaourt grec, crème & purée à l'abricot, abricots & biscuit croquant au miel

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

## Menu du jour à 16,50€

**Du lundi au vendredi le midi (hors jours fériés)**

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  
(au roquefort si tu aimes)



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 €
Tartare de thon, coco, citronnelle, citron	13,80 €
Ravioles maison, à l'effiloché de canard velouté de champignons	12,50 €
Salade de chèvre frais du village en samossas, tomates & brugnons	12,90 €
Assiette de jambon aveyronnais & melon	11,00 €
Gaspacho frais concombre, avocat & fenouil sauvage	9.90 €

### PLATS

Ris d'agneaux persillés	22,50 €
Filet de veau du Ségala sauce aux cèpes	24,50 €
Dos de cabillaud sabayon et miso	19,00 €
Magret de canard sauce Teriyaki	17,50 €
"Tourte" maison aux légumes, velouté au tofu	12,00 €

### Plateau de fromages

7,50 €

### DESSERTS faits maison

Dessert du jour	5,50 €
Crème fruit de la passion & spéculoos	5,70 €
Panacotta à la mangue, biscuit coco, purée de mangue	6,00 €
L'abricot : mousse de yaourt grec, crème & purée à l'abricot, abricots & biscuit croquant au miel	7.00 €

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"