



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

Ceviche de saumon, agrumes & citronnelle

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

Thon sauce crustacé & fruit de la passion

Plateau de fromages

DESSERTS MAISON

Panacotta à la mangue, biscuit coco, purée de mangue

ou

La pêche : pêches rôties, crème à la pêche, riz soufflé, chocolat blanc, gel de fenouil

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



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 €
Thon sauce crustacé & fruit de la passion	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 €
La pêche : pêches rôties, crème à la pêche, riz soufflé, chocolat blanc, gel de fenouil	8,50 €



Plat végétarien : sans viande ni poisson