



# Le Relays du Chateau



## Menu à 26,00 €

### ENTRÉES



Croquette au Roquefort, velouté de topinambour

ou



Velouté de légumes de saison

ou

Assiette de charcuterie aveyronnaise

### PLATS

Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices

ou



"Tourte" maison aux légumes & purée du moment

### DESSERTS MAISON

Dessert du jour

ou

Crème au citron & spéculoos

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"



Plat végétarien : sans viande ni poisson

## Menu du chef à 36,50 €

### ENTRÉES

Assiette de foie gras fait maison (+3€)

ou

Saumon façon "gravlax", mangue & grenade

ou

Effiloché de canard, bouillon de champignons aux arômes asiatiques

### PLATS

Ris d'agneaux persillés

ou

Tournedos de boeuf sauce champignons

ou

Filet de sandre en papillote sauce coco et citronnelle

### Plateau de fromages

### DESSERTS MAISON

Entremet chocolat blanc & framboise, biscuit noisettes

ou

Palmier en pâte feuilletée, ganache au thé matcha, fraises & coulis de fraises

ou

Glaces artisanales "Glaces des Alpes"

## Menu du jour à 17,00€

**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 €
Saumon façon "gravlax", mangue & grenade	13,80 €
Effiloché de canard, bouillon de champignons aux arômes asiatiques	12,50 €
Assiette de charcuterie aveyronnaise	11,00 €
 Croquette au Roquefort, velouté de topinambour	12,90 €
 Velouté de légumes de saison	9,90 €


### PLATS

Ris d'agneaux persillés	22,50 €
Tournedos de boeuf sauce champignons	24,50 €
Filet de sandre en papillote sauce coco et citronnelle	19,00 €
Filet mignon de porc, cuit à basse température, sauce aux 4 épices	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 au citron & spéculoos	5,70 €
Entremet chocolat blanc & framboise, biscuit noisettes	7,50 €
Palmier en pâte feuilletée, ganache au thé matcha, fraises & coulis de fraises	7,00 €
 Plat végétarien : sans viande ni poisson	

# Vin rouge



Verre 37.5cl 50cl 75cl

## AVEYRON

VABRES L'ABBAYE  
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD  
Propriétaire récoltant 19.00

CÔTES DE MILLAU AOP - BIO 5.50  
Domaine du Vieux Noyer - Propriétaire  
récoltant 16.00 19.50

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  
Le Clos du Serres St Jean 2023 - Propriétaire  
récoltant 26.00

## AUDE

CORBIERES Tradition AOP  
Domaine de Longueroche 24.00

## 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

	Verre	37.5cl	50cl	75cl
<b>AVEYRON</b>				
MARCILLAC			16.00	
Le Domaine de Laurens - Propriétaire				
"Un dimanche sous un cerisier" Vin de pays				
VABRES L'ABBAYE			19.00	
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD				
Propriétaire récoltant				
<b>TARN</b>				
GAILLAC AOP			16.00	
Gaillac blanc "perlé" - "Esprit" de la cave Labastide				
Gaillac blanc sec - Domaine de Labarthe <b>BIO</b>	12.00			
Gaillac blanc sec "Mauzac" - Domaine de Labarthe - Premières côtes <b>BIO</b>	5.50		19.00	
Gaillac blanc doux - Domaine de Labarthe <b>BIO</b>	5.50		20.00	
Gaillac pétillant - Méthode ancestrale - Domaine de Labarthe <b>BIO</b>			22.00	
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
VACQUEYRAS			25.00	
Propriétaire Récoltant - Maison Vache				
<b>CHAMPAGNE</b>				
LECLERC DROUILLET	9.00		45.50	
Propriétaire Récoltant - Cuvée Brut				
Tradition				

# Vin rosé

	Verre	37.5cl	50cl	75cl
<b>AVEYRON</b>				
MARCILLAC AOP		13.00		19.20
Le Domaine de Laurens - Cuvée Eglantine				
CÔTES DE MILLAU AOP	4.50		17.00	19.50
Domaine du Vieux Noyer <b>BIO</b>				
VABRES L'ABBAYE				19.00
Domaine de BIAS IGP - ALAZARD				
Propriétaire récoltant				
<b>PROVENCE AOP</b>				
Réal <b>BIO</b>				26.00
<b>Vin en carafe</b> 				
	25cl	50cl	75cl	
IGP : VIN DE TABLE FRANCAIS 11.5%				
Rouge ou Rosé				
	3.00	5.80	9.00	
<b>Eaux minérales</b> 				
		50cl	1L	
Plate ou pétillante				
		3.00	5.50	
<b>Café</b> 				
	2.00			
Expresso, Décaféiné				
	2.80			
Thé, Infusion				