



Logis Le Relais du Chapeau Rouge Hôtel*** - Restaurant

Menu à 37€

Entrée + plat : 34€ ou plat + dessert : 32€
A la carte : Entrée : 14€ - Plat : 24€ - Dessert : 8€

Entrées :

Marbré de foie gras de canard maison du Sud-Ouest parfumé au Cognac,
accompagné de toasts et chutney de figues

Gésiers de canard confit sur salade, agrémentés de magrets séchés et de foie gras, vinaigrette balsamique

Saumon* de Norvège fumé au bois de hêtre par nos soins, crème au vinaigre de framboises, toasts et citrons

Plats :

Filet de bar* rôti au four servie sur une fondue de poireaux et ses purées, sauce ciboulette basilic

Noix de Saint jacques* poêlées et servie sur une fondue de poireaux et ses purées

Filet de bœuf race Charolaise nappé par une sauce aux 5 baies

Magret de canard origine France sauce au caramel de thym

Desserts :

Trilogie de fromages, salade aux noix

Nougat glacé artisanal servi sur un coulis et un carpaccio de mangue

Fondant au chocolat fait maison accompagné d'une purée de framboises, de son sorbet et de chantilly

*Notre carte de restaurant est modifiée régulièrement en fonction du marché vous offrant ainsi la possibilité
de revenir plus souvent pour découvrir de nouvelles saveurs*

Toutes nos sauces sont faites maison
Prix TTC, service compris, hors boissons - * poissons frais