

Le Relais 50

Tous nos plats sont élaborés en fonction de produits frais de saison et varient au gré de l'inspiration de notre Chef.

Menu Saveur en 3 étapes : 53 €
Entrée/poisson ou viande/dessert

Menu Plaisir en 4 étapes : 65 €
Entrée/poisson/viande/dessert

Menu Découverte en 5 étapes : 75 €
Servi pour l'ensemble des convives

Menu « L'enfantillage » : 14 €
Menu servi en 3 étapes le midi et le soir jusqu'à 10 ans

Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi

Tomates : comme un carpaccio relevé à la vanille. Croquetas de gambas

Encornet de nos côtes : à la plancha. Courgette, chorizo et vinaigrette au citron brûlé

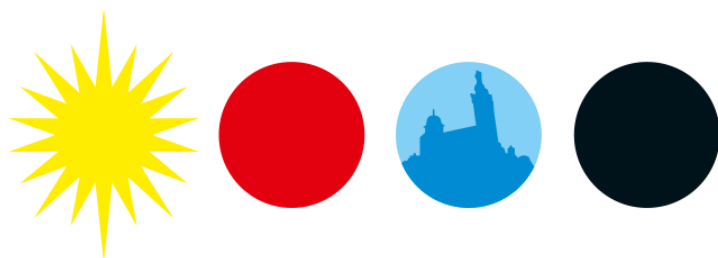
Taureau : l'entrecôte à l'unilatérale, ratatouille à la sarriette et crackers au riz soufflé

Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées...

Il est possible d'ajouter dans votre menu un fromage travaillé (supplément 8€)

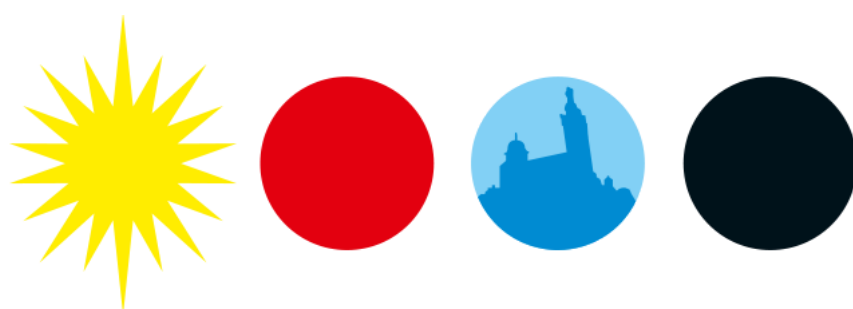
Nos menus peuvent être servis avec un accord mets et vins

3 verres : 18 €, 4 verres : 24 €, 5 verres : 30 €

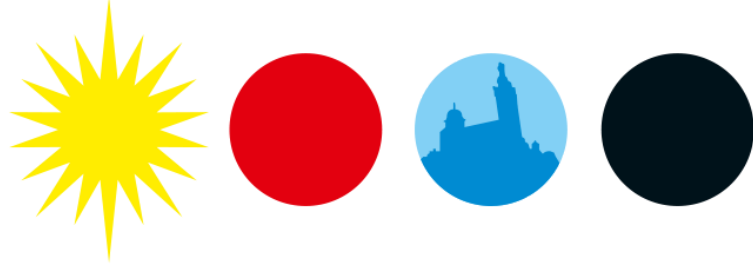


Pour le déjeuner uniquement

| | |
|--|---------|
| Soupe de poisson de roche, croûtons à l'ail et rouille maison <i>Rock fish soup, garlic croutons and homemade rouille</i> | 21,00 € |
| Tartare de thon à la provençale aux olives Taggiasche <i>Provençal tuna tartare with Taggiasca olives</i> | 19,00 € |
| Salade Thaï de poulet croustillant <i>Crispy chicken Thaï salad</i> | 19,00 € |
| Risotto à la poutargue râpée <i>Grated bottarga risotto</i> | 25,00 € |
| Gambas sautées, linguine à la tomate retour d'Italie <i>Sautéed prawns, linguine with tomato</i> | 28,00 € |
| Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées... <i>Chocolate 72 %: as an iced "soufflé" with caramelized peanuts...</i> | 12,00 € |
| Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle du Japon, un peu de gingembre <i>Banana and avocado, as a crispy tube with coconut, "Japan Pearl" (Tapioca), ginger</i> | 12,00 € |
| Assortiment de glaces et sorbets <i>Selection of ice creams and sorbet</i> | 8,00 € |



Menu du 14 Juillet



Grignotages
Mignardises
Amuse-bouche

Thon de Méditerranée :
cru, mariné minute.
Coulis de roquette,
glace wasabi

55€/pers hors boissons

Cabillaud :
cuisson basse température.
Croustillant de banane plantain
retour des îles

Banane et avocat :
en tube croustillant
de noix de coco, perle de Japon,
un peu de gingembre

Pour réserver votre table :
restaurant@hrvpm.com ou 04.91.52.52.50