

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

Carotte fane : dans tous ses états relevée à l'Apérol

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

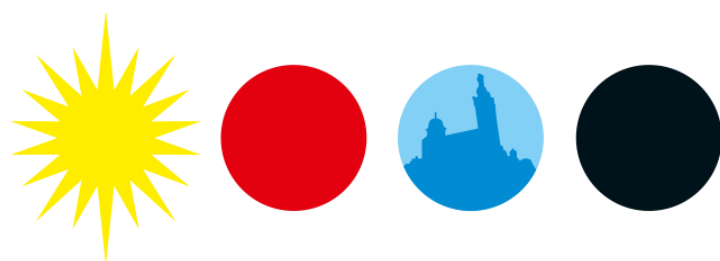
Filet de canette : rôti. Aubergine confite "café-balsamique", pois gourmands et granola

Figues noires de Provence : farcies au yaourt "miel-hibiscus", crumble au sésame

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 €

