



LA CARTE

LES ENTREES/ STARTERS :

- Carotte fane** : dans tous ses états... relevée carvi – apérol 16,50 €
New carrot: in different ways ... spiced up with caraway - aperol
- Maquereau de Méditerranée** : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi 15,00 €
Mediterranean Mackerel: as a "minute" Tartare, Arugula coulis and wasabi ice cream
- Gambas**: « rôtie-marinée ». Marmelade d'aubergine au citron confit. Fruits et légumes acidulés 17,50 €
Prawns: « roasted-marinated ». Eggplant marmalade with candied lemon. Sour fruits & vegetables.
- Pieds paquets** : en cornet, pois gourmands et sorbet au jus de cuisson 17,00 €
"Pieds paquets": in a cone, snow peas and cooking juice sorbet

LES PLATS/MAIN COURSES :

Poissons/Fiches :

- Maigre de Méditerranée** : à la plancha, panisse au romarin et confiture de champignons 33,00 €
Lean fish Mediterranean: cooked on a plancha, rosemary panisse and mushroom jam
- Coquilles Saint Jacques** : juste snackées, panais et condiments paella 34,00 €
Scallop: just snacked, parsnips and paella condiments

Viandes/Meat :

- Cochon « Domaine Abotia »** : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. 31,00 €
Liliacées comme à Hong Kong
Pork "Abotia Domain": preserved belly, tomato caramel with Sichuan pepper.
Liliaceous as in Hong Kong
- Bœuf « charolais »** : l'entrecôte à l'unilatérale, tatin de pomme de terre 34,00 €
à l'oignon doux des Cévennes
Charolais Beef: entrecote cook on one side, potato tatin with sweet Cevennes onion

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES/SELECTION OF CHEESES :

12,00 €

LES DESSERTS/DESSERTS :

- Chocolat 72 %** : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées... 12,00 €
Chocolate 72 %: as an iced "soufflé" with caramelized peanuts...
- Châtaigne** : en macaron relevé au pandan 12,00 €
Chestnut: like a macaroon, spiced with pandan
- Raisin muscat** : en tartelette à l'Ossau-iraty, « vin chaud » glacé 12,00 €
Muscat grape: in an Ossau-iraty tart, iced "mulled wine"
- Banane et avocat** : en tube croustillant de noix de coco. Perle du Japon et gingembre 12,00 €
Banana and avocado: as a crispy tube with coconut. "Japan Pearl" (Tapioca). Some ginger

Retrouvez notre menu express tous les jours sur notre



Restaurant « le Relais 50 »



lerelais50

Tous nos tarifs sont T.V.A. incluse, service compris