

# Menu du marché

## Entrées

### Velouté glacé de petit pois,

Crème de chèvre et huile d'ail des ours

*Chilled pea velouté, goat cheese cream, and wild garlic oil*

### Œuf parfait,

Crème de champignon et chorizo

*Perfect egg, mushroom cream, and chorizo*

## Plats

### Ballotine de volaille farcie aux herbes,

Mille-feuille de pomme de terre, sauce poulette

*Herb-stuffed chicken ballotine, potato mille-feuille, poulette sauce*

### Pavé de thonine grillé,

Fenouil cuit et cru, vierge de tomates confites

*Grilled Tuna steak, cooked and raw fennel, sundried tomato vinaigrette*

## Gourmandises

### Tarte au poire

*Pear tart*

### Mousse au chocolat 56%

*56% dark chocolate mousse*

## MENU

Entrée – Plat – Gourmandise

42.00

## MENU

Entrée – Plat – Sélection de fromages – Gourmandise

49.00

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a supplement.  
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*



RELAIS &  
CHATEAUX



PARTENAIRES OFFICIELS 2026

Prix nets en euros – Service compris. Tout changement de plat entraînera un supplément.  
La liste des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Net prices in euros – service included. Any change will incur a supplement.  
The list of allergens is available by request. Our meat comes from France.*