



LE RELAIS DES LANDES

★★★★

HOTEL & RESTAURANT

RESTAURANT

LA CLOSERIE

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fromages de chèvre de la fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre

Miel des Belles Demois'Ailes à Cour Cheverny

La Boulangerie Chevolleau à Candé-Sur-Beuvron

Fleurs et Herbes Aromatiques du Jardin du Relais des Landes

Volailles Ménard Ouchamps

Noisettes de la Ferme de la Grande Vove

Asperges Monsieur Billault à Ouchamps





À LA CARTE

ENTRÉES

 **Velouté de Poireau au Parmesan, Poulet et Lard**

18€

Tartare de Saumon au Gingembre et Citron Vert, Nuage de Rhubarbe, Crème Aigre

20€

Marbré de Foie Gras de Canard et Pintade Marinée au Vin Rouge

24€

 **Oeuf Parfait aux Asperges d'Ouchamps en Émulsion de Parmesan, Oignons Doux**

18€

Crevettes Black Tiger Grillées, Éfiloché d'Asperges d'Ouchamps et Espuma Hollandaise

24€

PLATS

Onglet de Boeuf Charolais, Purée de Carottes, Sauce au Vin Rouge

28€

Turbot Accompagné de Risotto de Fregola Sarda, Condiment Printannier

32€

Pavé de Cabillaud Rôti au Beurre Demi-Sel, Asperges d'Ouchamps, Oignon de Roscoff et Sauce au Lait de Coco

28€

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Purée de Saison, Jus d'Agneau et Morilles

33€

Filet Mignon de Porc Roi Rose Cuit Basse Température, Pommes de Terre Fondantes, Condiment à l'Orientale, Jus Réduit

24€



DESSERTS

Entremet Cheese Cake Poire

12€

Ananas Rôti et Sorbet Cardamome

12€

Soupe de Fraise, Basilic et Glace au Lait d'Amande

12€

Pavlova Fraise Rhubarbe

14€

Absolument Chocolat Valrhona

14€

Café Gourmand Selon l'Inspiration du Chef

14€

FROMAGES

Le chariot de Fromages

Sélection de Fromages Affinés,
Chutney et fruits Secs

15€

DIGESTIFS GOURMANDS

Irish Coffee

Café chaud, whisky irlandais et crème
fouettée

12€

Baiser Créole

Rhum, fruits exotiques et douceur
crémeuse

12€

Colonel 2cl

Sorbet citron relevé d'un trait de vodka

9€

Trou Normand 2cl

Sorbet pomme nappé de calvados

9€



MENU PLAISIR

49€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

 Velouté de Poireau au Parmesan, Poulet et Lard

ou

Tartare de Saumon au Gingembre et Citron Vert, Nuage
de Rhubarbe, Crème Aigre

ou

 Œuf Parfait aux Asperges d'Ouchamps en Émulsion de
Parmesan, Oignons Doux Caramélisés

Onglet de Boeuf Charolais, Purée de Carottes, Sauce au Vin Rouge

ou

Pavé de Cabillaud Rôti au Beurre Demi-Sel, Asperges
d'Ouchamps, Oignon de Roscoff et Sauce au Lait de Coco

ou

Filet Mignon de Porc Roi Rose Cuit Basse Température, Pommes
de Terre Fondantes, Condiment à l'Orientale, Jus Réduit

 Entremet Cheese Cake Poire

ou

 Ananas Rôti et Sorbet Cardamome

ou

 Soupe de Fraise, Basilic, Glace au Lait d'Amande
et Tuile Craquante

 Plat végétarien ou disponible en version végétarienne



MENU TENTATION

65€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

**Marbré de Foie Gras de Canard et Pintade Marinée au
Vin Rouge**

ou

**Crevettes Black Tiger Grillées, Effiloché d'Asperges
d'Ouchamps et Espuma Hollandaise**

**Turbot Accompagné de Risotto de Fregola Sarda,
Condiment Printanier**

ou

**Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Purée de Saison,
Jus d'Agneau et Morilles**

Granité au Campari

 **Pavlova Fraise Rhubarbe**

ou

 **Absolument Chocolat Valrohna**



ENFANTS

MENU PETITS CURIUEUX

Pour les moins de 12 ans

24€

Menu 3 Plats à choisir dans le Menu Plaisir

MENU BAMBINO

Pour les moins de 5 ans

16€

À définir avec notre Maître d'Hôtel



LE RELAIS DES LANDES

★★★★

HOTEL & RESTAURANT

RESTAURANT

LA CLOSERIE

OUR LOCAL PRODUCERS

Goat cheeses from Fromagerie Bordas in Monthou-sur-Bièvre

Honey from Belles Demois'Ailes in Cour-Cheverny

Bread from Boulangerie Chevolleau in Candé-sur-Beuvron

Flowers and aromatic herbs from Le Relais des Landes Garden

Poultry from Ménards in Ouchamps

Hazelnuts from Ferme de la Grande Vove

Asparagus from Mr Billault in Ouchamps





À LA CARTE

STARTERS

 **Leek veloute with Parmesan, Chicken and Bacon**

18€

Salmon Tartare with Ginger and Lime, Rhubarb Foam, Sour Cream

20€

Duck Foie Gras and Guinea Fowl Marinated in Red Wine, Marbled Terrine

24€

 **Slow-Cooked Egg with Ouchamps Asparagus, Parmesan Emulsion and Sweet Onions**

18€

Grilled Black Tiger Prawns, Ouchamps Asparagus Salad and Hollandaise Espuma

24€

MAIN COURSES

Charolais Beef Hanger Steak, Carrot Puree, Red Wine Sauce

28€

Turbot with Fregola Sarda Risotto and Spring Condiment

32€

Roasted Cod Fillet in Salted Butter, Ouchamps Asparagus, Roscoff Onion and Coconut Milk Sauce

28€

Herb-Crusted Lamb Rack, Seasonal Puree, Lamb Jus and Morel Mushrooms

33€

Slow-Cooked Roi Rose Pork Tenderloin, Melting Potatoes, Oriental-Spiced Condiment, Reduced Jus

24€



DESSERTS

Pear Cheesecake Entremet

12€

Roasted Pineapple with Cardamom Sorbet

12€

Strawberry and Basil Soup with Almond Milk Ice Cream

12€

Strawberry and Rhubarb Pavlova

14€

Absolutely Valrhona Chocolate

14€

Gourmet Coffee – Chef's Inspiration

14€

CHEESES

The Cheese Trolley

Selection of Matured Cheeses,
Chutney and Dried Fruits

15€

GOURMET DIGESTIFS

Irish Coffee

Hot Coffee, Irish Whiskey and Whipped Cream

12€

Baiser Créole

Rum, Exotic Fruits and Creamy Sweetness

12€

Colonel 2cl

Lemon Sorbet Lifted with a Dash of Vodka

9€

Trou Normand 2cl

Apple Sorbet Drizzled With Calvados

9€



MENU PLAISIR

49€

Wine pairing €26

(Three 8cl glasses)

 Leek veloute with Parmesan, Chicken and Bacon

or

Salmon Tartare with Ginger and Lime, Rhubarb Foam,
Sour Cream

or

 Slow-Cooked Egg with Ouchamps Asparagus, Parmesan
Emulsion and Sweet Onions

Charolais Beef Hanger Steak, Carrot Puree, Red Wine Sauce

or

Roasted Cod Fillet in Salted Butter, Ouchamps Asparagus,
Roscoff Onion and Coconut Milk Sauce

or

Slow-Cooked Roi Rose Pork Tenderloin, Melting Potatoes,
Oriental-Spiced Condiment, Reduced Jus

 Pear Cheesecake Entremet

or

 Roasted Pineapple with Cardamom Sorbet

or

 Strawberry and Basil Soup with Almond Milk
Ice Cream

 Vegetarian dish, or available in a vegetarian version



MENU TENTATION

65€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

**Duck Foie Gras and Guinea Fowl Marbled Terrine,
Marinated in Red Wine**

or

**Grilled Black Tiger Prawns, Ouchamps Asparagus Salad
and Hollandaise Espuma**

**Turbot with Fregola Sarda Risotto and Spring
Condiment**

or

**Herb-Crusted Lamb Rack, Seasonal Purée, Lamb Jus
and Morel Mushrooms**

Campari Granita

 **Strawberry and Rhubarb Pavlova**

or

 **Absolutely Valrhona Chocolate**



CHILDREN

LITTLE EXPLORERS MENU

For under-12s

24€

**Three-course menu selected from our
Menu Plaisir**

BAMBINO MENU

For under-5s

16€

To be arranged with our Maître d'Hôtel