



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

 **Gaspacho Andalou de Tomates de Région et sa Tartine Estivale**

18€

Gravlax de Saumon et sa Déclinaison de Betteraves, Crème au Raifort et Huile de Persil

20€

Foie Gras mi-cuit, Brioche Tiède et Chutney de fruits

24€

 **Déclinaison de Tomates, Burrata Crémeuse et Pesto au Basilic**

20€

Carpaccio de Saint-Jacques, accompagné d'une Vinaigrette aux Agrumes et Sorbet à la Betterave

22€

PLATS

 **Oeuf Parfait aux Saveurs d'Asie**

22€

 **Pavé de Cabillaud Rôti (MSC) au Beurre Demi-Sel, Oignon de Roscoff et Sauce au Lait de Coco**

32€

Filet de Bœuf de notre Région, Purée de Céleri-Rave, Légumes de Saison, et sa Réduction

34€

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

28€

Suprême de Pintade cuit basse température, Sauce Suprême à la Verveine du jardin

28€

 **Risotto aux Légumes de Saison**

24€



DESSERTS

Entremet Cheese Cake Myrtille

12€

Le Choco-Olive

12€

Pavlova aux Fraises et Basilic

12€

Intensément Chocolat Valrhona

12€

Le Pistache Framboise

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)

 **Gaspacho Andalou de Tomates de Région et sa Tartine Estivale**

ou

Gravlax de Saumon et sa Déclinaison de Betteraves, Crème au Raifort et Huile de Persil

ou

 **Déclinaison de Tomates, Burrata Crémeuse et Pesto au Basilic**

 **Oeuf Parfait aux Saveurs d'Asie**

ou

Suprême de Pintade cuit basse température, Sauce Suprême à la Verveine du jardin

ou

Filet Mignon de Porc Roi Rose Cuit Basse Température, Condiment à l'Oriental, Jus Réduit

 **Entremet Cheese Cake Myrtille**

ou

 **Le Choco-Olive**

ou

 **Pavlova aux Fraises et Basilic**

 Plat végétarien ou disponible en version végétarienne



MENU TENTATION

65€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

Foie Gras mi-cuit, Brioche Tiède et Chutney de fruits

ou

**Carpaccio de Saint-Jacques, accompagné d'une
Vinaigrette aux Agrumes et Sorbet à la Betterave**

 **Pavé de Cabillaud (MSC) Rôti au Beurre Demi-Sel,
Oignon de Roscoff et Sauce au Lait de Coco**

ou

**Filet de Bœuf de notre Région, Purée de Céleri-Rave,
Légumes de Saison, et sa Réduction**

Granité

 **Intensément Chocolat Valrhona**

ou

 **Le Pistache Framboise**



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

 **Andalusian Gazpacho with Regional Tomatoes and its Summer Tartine**

18€

Gravlax Salmon, Beetroot Purée and its Pickles, Raifort Cream

20€

Semi-Cooked Foie Gras, Warm Brioche, Fruit Chutney

24€

 **Tomatoes Medley, Creamy Burrata and Basil Pesto**

20€

Scallops Carpaccio, accompanied by a Citrus Vinaigrette and Beetroot Sorbet

22€

MAIN COURSES

 **Asian Inspired "Oeuf Parfait"**

22€

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

32€

Local Beef Filet, Celeriac Purée, Seasonal Vegetables, Jus "Corsé"

34€

 **Risotto with Fresh Vegetables**

24€

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

28€

Guinea Fowl Supreme cooked at low temperature, Supreme Sauce with garden Verbena

28€



DESSERTS

Blueberry Cheesecake Entremet

12€

The Chocolate Olive

12€

Strawberry and Basil Pavlova

12€

Intense Valrhona Chocolate

14€

Raspberry Pistachio Desert

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)

 **Andalusian Gazpacho with Regional Tomatoes
and its Summer Tartine**

or

**Gravlax Salmon, Beetroot Purée and its Pickles, Raifort
Cream**

or

 **Tomatoes Medley, Creamy Burrata and Basil Pesto**

 **Asian Inspired Oeuf Parfait**

or

**Guinea Fowl Supreme cooked at low temperature,
Supreme Sauce with garden Verbena**

or

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

 **Blueberry Cheesecake Entremet**

or

 **Strawberry and Basil Pavlova**

or

 **The Chocolate Olive**

 Vegetarian dish, or available in a vegetarian version



MENU TENTATION

65€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

Semi-Cooked Foie Gras, Warm Brioche, Fruit Chutney

or

**Scallops Carpaccio, accompanied by a Citrus
Vinaigrette and Beetroot Sorbet**

 **Roasted Cod (MSC) Fillet in Salted Butter,
Roscoff Onion and Coconut Milk Sauce**

or

**Local Beef Filet, Celeriac Purée, Seasonal Vegetables,
Jus "Corsé"**

Granita

 **Raspberry Pistachio Desert**

or

 **Intense 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