



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 de Tomates Jaunes de Région et touche de Pêche**

18€

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

20€

Escalope de Foie Gras poêlé et Glace au Porto

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

Risotto crémeux à l'Encre de Seiche, Crevettes Black Tiger grillées et Parmesan

26€

 **Tataki de Thon Rouge (MSC) avec sa Marinade au Soja et Sésame, Purée de Poivrons rôtis**

36€

Quasi de Veau en deux façons et Jus Corsé au Miel de nos ruches

32€

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

14€

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 de Tomates Jaunes de Région et
touche de Pêche

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

Risotto crémeux à l'Encre de Seiche, Crevettes Black Tiger
grillées et Parmesan

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



MAÎTRE
RESTAURATEUR



MENU TENTATION

65€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

Escalope de Foie Gras poêlé et Glace au Porto

ou

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



**Tataki de Thon Rouge (MSC) avec sa Marinade au
Soja et Sésame, Purée de Poivrons rôtis**

ou

**Quasi de Veau en deux façons et Jus Corsé au
Miel de nos ruches**

Granité



Intensément Chocolat Valrhona

ou



Le Pistache Framboise





ENFANTS

MENU PETITS CURIEUX

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

 **Regional Yellow Tomato Gazpacho with a Hint of Peach**

18€

Gravlax Salmon, Beetroot Purée and its Pickles, Raifort Cream

20€

Pan-Seared Foie Gras Escalope with Port Wine Ice Cream

24€

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

20€

Scallops Carpaccio, accompanied by a Citrus Vinaigrette and Beetroot Sorbet

22€

MAIN COURSES

Creamy Squid Ink Risotto with Grilled Black Tiger Shrimps and Parmesan

26€

 **Red Tuna Tataki with Soy and Sesame Marinade, roasted Red Pepper Purée**

36€

Veal Rump prepared in two ways and Full-Bodied Juice with Honey from our beehives

32€

 **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)

 **Regional Yellow Tomato Gazpacho with a Hint of Peach**

or

Gravlax Salmon, Beetroot Purée and its Pickles, Raifort Cream

or

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

Creamy Squid Ink Risotto with Grilled Black Tiger Shrimps and Parmesan

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



MAÎTRE
RESTAURATEUR



MENU TENTATION

65€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

**Pan-Seared Foie Gras Escalope with
Port Wine Ice Cream**

or

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

 **Red Tuna Tataki with Soy and Sesame Marinade,
roasted Red Pepper Purée**

or

**Veal Rump prepared in two ways and Full-Bodied
Juice with Honey from our beehives**

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