

RELIEF

le Restaurant

ENTRÉES

- Œuf mollet croustillant, crémeux de courges, siphon châtaignes et jus corsé 11 €
- Tartare de veau et haddock, crème glacée au foin et condiment shiitake 14 €
- Potimarron rôti, yaourt grec au zaatar, condiment carotte acidulée et sorbet graine de coriandre 10 €

PLATS

- Canette, mousseline de céleri vanille, quartier de céleri BBQ, jus amaretto et gel café-érable 25 €
- Poisson blanc en viennoise d'herbes, croustillant de polenta, crème de maïs et condiment piquillos framboise. 25 €
- Plat du jour (à l'ardoise)

DESSERTS

- Mousse de confiture de lait, crème glacée topinambour-vanille et crumble noisette 10 €
- Parfait glacé à la noix de cajou et cannelle, streusel cacao et crème d'amande amère 10 €
- Madeleine à l'huile d'olive et au citron, soupe de poire au poivre de Timut et gingembre, mascarpone 10 €
- La touche sucrée pour les rassasiés (demi-portion) 1/2 prix
- Assiette de fromages 10 €

Nos glaces sont faites maison

Pensez à préciser vos allergènes ! Il est possible que nos plats contiennent des produits allergènes.
Tenez-nous informés de toutes intolérances ou allergies. Prix nets, service compris.