

# 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.