

Le chef Xavier Pistol vous propose...

## ENTREES

Entrée du jour 14 €

Cœur de saumon *bio* 16 €

Mariné à la fleur d'hibiscus, cristophine  
et condiment figue, gingembre et citronnelle

Ris d'agneau en plat à 30€ 18 €

Mousseline de topinambour, émulsion au lard fumé  
et sauce au poivre et cacao

Crabe Royal, coco et curry vert *signature* 19 €

Pamplemousse thaï, basilic pourpre et coriandre fraîche

## POISSONS

Pêche du jour 25 €

Poisson selon arrivage et garniture de saison

Filet d'aigle bar *pêche sauvage* 27 €

Papaye verte et fregoli crémeux, jus de volaille au tamarin

Cabillaud rôti *signature* 29 €

Cappuccino de crabe vert au piment doux des Caraïbes

Collection de chou-fleur graffiti

## VIANDES

Plat du jour 25 €

viande selon arrivage et garniture de saison

Suprême de volaille jaune *signature* 26 €

Figues rôties, jus à la moutarde au moût de raisin  
et pressé de pommes de terre

Faux-filet de Black Angus *bio* 32 €

Palette de carottes fanes braisées, mousseline de patate douce  
et jus à la marjolaine

## PÂTES

Pâtes artisanales du jour 26 €

De Monsieur Le Ruyet

Coquillettes à la Truffe 1/2 18 € 29 €

Jambon au torchon et comté

Le Relais du Parc, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine européenne (France, Allemagne, Irlande, Pays Bas) de leurs viandes  
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002. Le restaurant n'accepte ni les chèques ni les tickets restaurants.

Prix nets exprimés en euros, TVA et service compris

Laissez-vous guider par notre Chef Xavier Pistol  
à la découverte de ses plats signature

## MENU SIGNATURE

75 €

Crabe Royal

\* \* \*

Coquillettes à la Truffe

\* \* \*

Volaille jaune

ou

Cabillaud rôti

\* \* \*

Cabosse au chocolat Gianduja

Le Relais du Parc, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine européenne (France, Allemagne, Irlande, Pays Bas) de leurs viandes  
selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 en date du 17 décembre 2002. Le restaurant n'accepte ni les chèques ni les tickets restaurants.

Prix nets exprimés en euros, TVA et service compris

## L'ardoise du jour

32 €

Chaque jour le chef vous propose une ardoise

Entrée + plat

Ou

plat + dessert

Le midi du lundi au vendredi

## BRUNCH

59 €

Chaque dimanche, dès 12h30 venez découvrir le brunch  
une sélection de fruits de mer, verrines, charcuteries et fromages, le  
live cooking, ainsi qu'un plat à la demande,

le buffet de dessert et des boissons chaudes ou froides à volonté

Réservation conseillée