



Logis Le Relais du Chapeau Rouge

Hôtel*** - Restaurant

Menu à 39,90€ (Entrée + plat + dessert)

Entrée + plat: 37€ ou plat + dessert : 35€

A la carte: Entrée: 16€ - Plat: 27€ - Dessert: 8€

Menu enfant: 12,50€

(assiette gourmande composée de jambon serrano, fromage, pomme de terre et filet de poulet pané - glace)

Entrées

Foie gras mi-cuit maison au cognac, à la fleur de sel de Guérande et au poivre noir concassé, chutney de figue et pain de mie toasté.

Saumon* fumé par nos soins au bois de hêtre, chèvre frais à la ciboulette et au citron vert, perles de citron et toast de pain.

Cassiolette de Saint jacques* maison aux petits légumes, sauce champagne à l'aneth

Plats

Filet de bœuf Chateaufilet origine france poêlé nappé par sauce au girolles, posé sur un écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Pavé de sandre* rôti au four, beurre blanc infusé aux herbes fraîches, fondue de poireaux et carottes, purée de potiron

Jarret d'agneau fondante au thym et romarin, jus corsé réduit à l'ail doux, servi avec un risotto crémeux et marrons du Limousin

Desserts

Poire pochée maison à la vanille, chocolat chaud, crème fouettée et son sorbet plein fruit à la poire Williams

Profiteroles au craquelin, garnis de glace vanille, nappées de caramel au beurre salé

Tarte fine aux pommes, crème fouettée et sorbet à la pomme verte

Notre carte évolue régulièrement au gré du marché et des saisons, afin de vous faire découvrir de nouvelles saveurs à chaque visite

Toutes nos sauces sont faites maison - Origine des viandes : France / UE – selon arrivage - *poissons frais

* Foie gras originaire du sud-ouest, Bretagne ou Vendée selon arrivage

Pour toute information sur les allergènes ou détails des préparations, notre équipe se tient à votre disposition

Prix TTC, service compris, hors boissons