Logis Hotels Restaurants — Le Relais Sarrasin
Hôtel - Restaurant | Vézénobres

La Carte

Les Entrées

Entremet aux asperges vertes queue de gambas poêlée	20,00 €
Filet de rouget barbet cuit vapeur servi froid farce mousse de légumes	20,00 €
Fois gras de canard mi-cuit cœur de poires séchées	22,00 €

Les Plats

Pavé de lotte poêlé et déglacer au jus de pommes crème de cidre	26,00 €
Ballotine de pintade rôtie et lardée	26,00 €
Bœuf braisé et mijoté à basse température grosse échalote au beurre	26,00 €

Desserts

La planchette de fromages affinés de Laëtitia Gaborit (M.O.F)	10,00 €
Le citron au caramel biscuit amande	10,00 €
La framboise et la pistache	10,00 €
Le chocolat noir et ganache pur cacao *mousse ganache de chocolat noir cœur coulant de sauce vanille sur biscuit*	10,00 €
Assortiment de crème glacées artisanales	10,00 €

Cuisine fait maison

Produits français et u.e Pélardon de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limités cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excusez par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé graisse de canard œuf frais