



ENTRÉES / STARTERS

ŒUF PARFAIT BENEDICTE, SAUMON FUMÉ MAISON
“ŒUF PARFAIT BENEDICTE”, HOME-SMOKED SALMON

18€

*

FLEURS DE COURGETTE, FARCE FINE AU CABILLAUD ET FINES HERBES, CRÈME SAFRANÉE
ZUCCHINI FLOWERS, COD STUFFING, HERBS, SAFFRON CREAM

18€

*

FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA

FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA

21€

*

**QUEUES DE LANGOUSTINE EN FEUILLANTINE, TARTARE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ ET
SALADETTE À L'HUILE DE NOIX**

*LANGOUSTINE TAILS IN FILO PASTRY, SUMMER VEGETABLES TARTAR, “SALADETTE” WITH
WALNUTS OIL DRESSING*

20€

*



LA CAPUCINE

THE NUSTURTIUM

18€

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE CABILLAUD, ESPUMA DE CHOU-FLEUR, CRUDITÉS ET CITRON CAVIAR
COD FILLET, CAULIFLOWER ESPUMA, RAW VEGETABLES AND CAVIAR LEMON

29€

*

NOISETTES D'AGNEAU ROSÉES, JUS RÉDUIT

Purée d'Ail, Petits Légumes

ROASTED LAMB, REDUCED JUICE

GARLIC PURÉE, SPRING VEGETABLES

29€

*

FILET DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE

BEEF FILLET, “VIGNERONNE” SAUCE

36€

*



LE JARDIN DE MAËLYSE

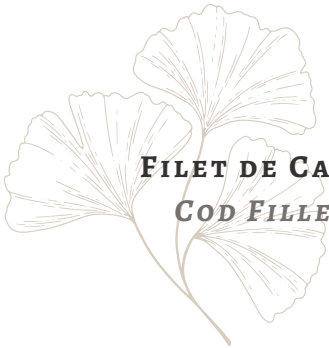
MAËLYSE'S GARDEN

24€

*

LOTTE RÔTIE AU BEURRE, RIZ CROUSTILLANT, JUS DE LANGOUSTINES ÉMULSIONNÉ
BUTTER ROASTED MONKFISH, CRISPY RICE, EMULSIFIED LANGOUSTINE JUICE

32€





FROMAGES/CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS
CONFITURE MAISON, MESCLUN
SELECTION OF CURED CHEESES
HOMEMADE JAM, MESCLUN

15€



DESSERTS



SOUPE DE FRAISES SURPRISE
"SURPRISE STRAWBERRIES" SOUP

12€

*



TIRAMISU FAÇON "RELAIS DES LANDES"
TIRAMISU, RELAIS DES LANDES STYLE

12€

*



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES DE MADAME HARDY
MADAM HARDY'S RED FRUIT PAVLOVA

15€

*



OPÉRA CHOCOLAT SÉSAME
SESAME CHOCOLATE OPERA

14€





MENU PLAISIR

49 €

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

ŒUF PARFAIT BENEDICTE, SAUMON FUMÉ MAISON
“OEUF PARFAIT BENEDICTE”, HOME-SMOKED SALMON

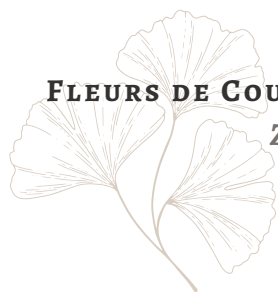
*

FLEURS DE COURGETTE, FARCE FINE AU CABILLAUD ET FINES HERBES, CRÈME SAFRANÉE
ZUCCHINI FLOWERS, COD STUFFING, HERBS, SAFFRON CREAM

*



LA CAPUCINE
THE NUSTURTIUM



FILET DE CABILLAUD, ESPUMA DE CHOU-FLEUR, CRUDITÉS ET CITRON CAVIAR
COD FILLET, CAULIFLOWER ESPUMA, RAW VEGETABLES AND CAVIAR LEMON

*

NOISETTES D'AGNEAU ROSÉES, JUS RÉDUIT
PURÉE D'AIL, PETITS LÉGUMES
ROASTED LAMB, REDUCED JUICE
GARLIC PURÉE, SPRING VEGETABLES

*



LE JARDIN DE MAËLYSE
MAËLYSE'S GARDEN



SOUPE DE FRAISES SURPRISE
“SURPRISE STRAWBERRIES” SOUP

*



TIRAMISU FAÇON RELAIS DES LANDES
TIRAMISU, RELAIS DES LANDES STYLE



MENU TENTATION

64 €

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA

FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA

*

QUEUES DE LANGOUSTINE EN FEUILLANTINE, TARTARE AUX LÉGUMES D'ÉTÉ ET SALADETTE À L'HUILE DE NOIX

*LANGOUSTINE TAILS IN FILO PASTRY, SUMMER VEGETABLES "SALADETTE", WALNUTS OIL
DRESSING*



FILET DE BŒUF SAUCE VIGNERONNE

BEEF FILLET, "VIGNERONNE" SAUCE

*

LOTTE RÔTIE AU BEURRE, RIZ CROUSTILLANT, JUS DE LANGOUSTINES ÉMULSIONNÉ

BUTTER ROASTED MONKFISH, CRISPY RICE, EMULSIFIED LANGOUSTINE JUICE



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES DE MADAME HARDY

MADAM HARDY'S RED FRUIT PAVLOVA

*



OPÉRA CHOCOLAT SÉSAME

SESAME CHOCOLATE OPERA





ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

EN PORTION ENFANT

MENU "BAMBINO"
POUR LES MOINS DE 12 ANS

16 €

PLATS:

POISSON OU VOLAILLE, GARNITURE À VOIR AVEC LE CHEF

DESSERT:

DEUX BOULES DE GLACE
CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON
SOUPE DE FRAISES

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

LES VOLAILLES DE MÉNARD DE OUCHAMPS
FROMAGES DE CHÈVRE DE LA FROMAGERIE BORDAS DE MONTHOU-SUR-BIÈVRE
MIEL DES BELLES DEMOIS'AILES DE COUR CHEVERNY
FARINE DU MOULIN DE SOUVIGNY À SEUR
LES FRAISES DE LA FERME DE MACÉ À CONTRES
LES ASPERGES ET LÉGUMES DE MR BILLAULT
LA BOULANGERIE BOULAY-PARISSE À CANDÉ-SUR-BEUVRON
LES FRUITS ROUGES DE MADAME BAUDRY
FRAMBOISES DE MADAME HARDY À CONTRES
FLEURS ET HERBES AROMATIQUES DU JARDIN DU RELAIS DES LANDES

