



LE RELAIS DES LANDES

★★★★

HOTEL & RESTAURANT

RESTAURANT

LA CLOSERIE

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Fromages de chèvre de la fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre

Miel des Belles Demois'Ailes à Cour Cheverny

La Boulangerie Chevolleau à Candé-Sur-Beuvron

Fleurs et Herbes Aromatiques du Jardin du Relais des Landes

Volailles Ménard Ouchamps

Noisettes de la Ferme de la Grande Vove

Asperges Monsieur Billault à Ouchamps





À LA CARTE

ENTRÉES

 **L'Œuf façon Pissaladière**

16€

**Gravlax de Saumon mariné à l'Orange,
Betterave, Crème au Raifort, Huile
verte**

20€

**Escalope de Foie Gras poêlée et
Glace au Porto**

24€

**Quenelle de Volaille, Courgettes en
Spaghettis, Sauce Crémeuse**

18€

**Carpaccio de Saint-Jacques,
Vinaigrette aux Agrumes, Sorbet
Betterave**

22€

PLATS

**Risotto crémeux à l'Encre de
Seiche, Crevettes Black Tiger
grillées et Parmesan**

26€

**Maigre rôti et Brandade, Tuile de
Tapenade, Sauce au Mirin**

30€

**Filet de Boeuf rôti, Purée de saison,
Pomme Verte, Jus de Boeuf Réduit**

34€

**Filet Mignon de Porc Roi Rose cuit
basse température, Condiment à
l'Orientale, Jus Réduit**

28€

**Canette à l'Orange et au Miel de nos
ruches, Mousseline de Carottes,
Légumes d'Automne**

28€

 **Risotto aux Légumes de Saison**

24€



DESSERTS

Poire Pochée au Sauvignon Blanc, Coeur Coulant

12€

Le Choco-Olive

12€

Éclair Praliné comme un Paris-Brest

12€

Intensément Chocolat Valrhona

14€

Baba au Rhum en transparence

14€

Café Gourmand Selon l'Inspiration du Chef

14€

FROMAGES

Le chariot de Fromages

Sélection de Fromages Affinés,
Chutney et fruits Secs

15€

DIGESTIFS GOURMANDS

Irish Coffee

Café chaud, Whisky Irlandais et crème fouettée

12€

Baiser Créole

Rhum, Café, Fruits Exotiques et douceur crémeuse

12€

Colonel 2cl

Sorbet Citron relevé d'un trait de vodka

9€

Trou Normand 2cl

Sorbet pomme nappé de calvados

9€





MENU PLAISIR

49€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

 L'Œuf façon Pissaladière

ou

Gravlax de Saumon mariné à l'Orange, Betterave, Crème
au Raifort, Huile verte

ou

Quenelle de Volaille, Courgettes en Spaghettis,
Sauce Crèmeuse

Risotto crémeux à l'Encre de Seiche, Crevettes Black Tiger
grillées et Parmesan

ou

Canette à l'Orange et au Miel de nos ruches, Mousseline de
Carottes, Légumes d'Automne

ou

Filet Mignon de Porc Roi Rose cuit basse température,
Condiment à l'Oriental, Jus Réduit

 Poire Pochée au Sauvignon Blanc, Coeur Coulant

ou

 Le Choco-Olive

ou

 Éclair Praliné comme un Paris-Brest

 Plat végétarien ou disponible en version végétarienne



MAÎTRE
RESTAURATEUR



MENU TENTATION

65€

Accord Mets et Vins 26€

(3 verres de 8.cl)

Escalope de Foie Gras poêlée et Glace au Porto

ou

**Carpaccio de Saint-Jacques, Vinaigrette aux Agrumes,
Sorbet Betterave**

**Maigre Rôti et Brandade, Tuile de Tapenade, Sauce
au Mirin**

ou

**Filet de Boeuf rôti, Purée de saison, Pomme
Verte, Jus de Boeuf Réduit**

Granité

 **Intensément Chocolat Valrhona**

ou

 **Baba au Rhum en transparence**



ENFANTS

MENU PETITS CURIEUX

Pour les moins de 12 ans

24€

Menu 3 Plats à choisir dans le Menu Plaisir

MENU BAMBINO

Pour les moins de 5 ans

16€

À définir avec notre Maître d'Hôtel



LE RELAIS DES LANDES

★★★★

HOTEL & RESTAURANT

RESTAURANT

LA CLOSERIE

OUR LOCAL PRODUCERS

Goat cheeses from Fromagerie Bordas in Monthou-sur-Bièvre

Honey from Belles Demois'Ailes in Cour-Cheverny

Bread from Boulangerie Chevolleau in Candé-sur-Beuvron

Flowers and aromatic herbs from Le Relais des Landes Garden

Poultry from Ménards in Ouchamps

Hazelnuts from Ferme de la Grande Vove

Asparagus from Mr Billault in Ouchamps





À LA CARTE

STARTERS

 **Egg in Pissaladière style**

16€

Salmon Gravlax marinated in Orange, Beetroot Purée and its Pickles, Raifort Cream, green Oil

20€

Pan-Seared Foie Gras Escalope with Port Wine Ice Cream

24€

Chicken Quenelle, Zucchini Spaghetti,, Creamy Sauce

18€

Scallops Carpaccio, Citrus Vinaigrette, Beetroot Sorbet

22€

MAIN COURSES

Creamy Squid Ink Risotto with Grilled Black Tiger Shrimps and Parmesan

26€

Meagre Roast and Brandade, Tapenade Tuile, Mirin Sauce

30€

Beef Fillet, seasonal Purée, Green Apple, Reduced Beef Juice

34€

 **Risotto with Fresh Vegetables**

24€

Slow-Cooked Roi Rose Pork Tenderloin, Oriental-Spiced Condiment, Reduced Jus

28€

Orange and Honey Can with Honey from our Hives, Carrot Mousseline, Autumn Vegetables

28€



DESSERTS

Poached Pear in Sauvignon Blanc, with a Runny Heart

12€

The Chocolate Olive

12€

Praline Éclair like a Paris-Brest

12€

Intense Valrhona Chocolate

14€

Rum Baba in transparency

14€

Gourmet Coffee – Chef's Inspiration

14€

CHEESES

The Cheese Trolley

Selection of Matured Cheeses,
Chutney and Dried Fruits

15€

GOURMET DIGESTIFS

Irish Coffee

Hot Coffee, Irish Whiskey and Whipped Cream

12€

Baiser Créole

Rum, Coffee, Exotic Fruits and Creamy Sweetness

12€

Colonel 2cl

Lemon Sorbet Lifted with a Dash of Vodka

9€

Trou Normand 2cl

Apple Sorbet Drizzled With Calvados

9€



MENU PLAISIR

49€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

🌿 Egg in Pissaladière style

or

Salmon Gravlax marinated in Orange, Beetroot Purée
and its Pickles, Raifort Cream, green Oil

or

Chicken Quenelle, Zucchini Spaghetti, and
Creamy Sauce

Slow-Cooked Roi Rose Pork Tenderloin, Oriental-
Spiced Condiment, Reduced Jus

or

Creamy Squid Ink Risotto with Grilled Black Tiger
Shrimps and Parmesan

or

Orange and Honey Can with Honey from our Hives,
Carrot Mousseline, Autumn Vegetables

🌿 The Chocolate Olive

or

🌿 Praline Éclair like a Paris-Brest

or

🌿 Poached Pear in Sauvignon Blanc, with a Runny Heart

🌿 Vegetarian dish, or available in a vegetarian version



MENU TENTATION

65€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

**Salmon Gravlax marinated in Orange, Beetroot Purée
and its Pickles, Raifort Cream, green Oil**

or

**Scallops Carpaccio, Citrus Vinaigrette,
Beetroot Sorbet**

**Meagre Roast and Brandade, Tapenade Tuile, Mirin
Sauce**

or

**Beef Fillet, seasonal Purée, Green Apple, Reduced
Beef Juice**

Granita

🌿 **Rum Baba in transparency**

or

🌿 **Intense Valrhona Chocolate**



CHILDREN

LITTLE EXPLORERS MENU

For under-12s

24€

**Three-course menu selected from our
Menu Plaisir**

BAMBINO MENU

For under-5s

16€

To be arranged with our Maître d'Hôtel