



LE RELAIS DES LANDES



HOTEL & RESTAURANT

RESTAURANT

La Closerie



MAÎTRE
RESTAURATEUR



APERITIFS



CHAMPAGNES ET EFFERVESCENTS A LA COUPE (12 CL) *CUP OF CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES (12 CL)*

Coupe de Champagne Drappier Carte D'or	12.00€
Coupe de Crémant de Loire	8.00€
Coupe de Montlouis	8.00€
Coupe de Vouvray	8.00€
Kir Pétillant de Loire (Pétillant de Loire & Liqueur de Chambord)	8.50€
Kir Traditionnel (Cassis, Framboise, Pêche, Mûre)	7.00€

APERITIFS TRADITIONNELS / *TRADITIONNAL APERITIF*

Martini - Rouge, Blanc, Rosé / Red, White, Rosé (6cl)	7.00€
Ricard (4cl)	5.00€
Pastis 51 (4cl)	5.00€
Suze (4cl)	7.00€
Picon Bière	7.00€
Whisky Coca	8.00€
Apérol Spritz	9.00€

COCKTAILS

12.00€

Avec Alcool

Vodka Collins (Vodka, Jus de citron, Sucre de Canne, Perrier)
Daiquiri Chambord (Rhum Blanc, Crème de Chambord, Sucre de Canne, Jus de Citron, Fraise)
Cointreau Fizz (Cointreau, Jus de Citron, Perrier)
Punch Solognot (Rhum Blanc, Jus d'Orange, Sucre de Canne, Fraise)
Mojito (Rhum Blanc, Sucre Cassonade, Menthe, Citron Vert, Perrier)

Sans Alcool

10.00€

Bonbon (Jus d'Orange, Jus de Pomme, Sirop de fraise)
Virgin Mojito (Sucre Cassonade, Menthe, Citron Vert, Perrier)

BIERES / *BEERS*

Bière Pression 1664 ou Grimbergen (25cl)	4.80€
Bière Pression 1664 ou Grimbergen (50cl)	8.00€

SOFTS / *SOFT DRINKS*

5.00€

Coca-Cola (33cl), Coca Zéro (33cl), Orangina (25cl), Schweppes Tonic (25cl), Fuze Tea Pêche (25cl)
Jus de fruits - Orange, Tomato, Pomme, Abricot, Ananas (20cl)
Jus de fruits pressés
Perrier (33cl), Evian (50cl)
Limonade





DIGESTIFS



CAVE A WHISKY / WHISKY CELLAR (4 CL)

	DALWHINNIE 15 ans d'âge	9.00€
	GUILLON 46° (France), <i>Finition au fût du Maury, notes aromatiques</i>	11.00€
	PENDERYN CELT 41° (Pays de Galle) <i>Intense, tourbé, épicé, fruité</i>	11.00€
	PENDERYN MADEIRA, Single Malt Welsh Gold Whisky <i>Rond et équilibré, note fruits tropicaux et arômes de vanille</i>	15.00€
	KILCHOMAN MACHIR BAY Single Malt 46° (Ecosse) <i>Iodé, fumé, agrumes, orge et poire</i>	14.00€
	NIKKA COFFEE GRAIN Single Grain 45° (Japon) <i>Citron, cacao, miel, café, passion</i>	14.00€
	HIBIKI Japense Harmony Blended 43° (Japon) <i>Subtilité et Equilibre. Notes boisées, d'Agrumes et de Miel</i>	16.00€
	GREENSPOT Single Pot 40° (Irlande) <i>Fruits sucrés, pomme verte, douceur</i>	10.00€
	TEELING, irish whisky, finition en fût de Rhum <i>Doux, légèrement boisé, notes d'épices. Parfait pour l'Eté</i>	9.00€
	AMRUT FUSION Single Malt 50° (Inde) <i>Intense, épicé, fruits exotiques et réglisse</i>	14.00€
	MACKMYRA Bruks Single Malt 41° (Suède) <i>Herbacé, mirabelle, poire, réglisse</i>	11.00€
	JOHNNIE WALKER 18 ans d'âge, Blended Scotch Whisky 40° (Ecosse) <i>Notes d'agrumes, d'amandes, de Malt, finale longue et élégante</i>	14.00€
	CHIVAS REGAL Extra Oloroso Sherry Casks <i>Interprétation riche et intense de la maison Chivas</i>	9.00€
	BUNNAHABHAIN, Islay Single Malt Scotch Whisky <i>Tourbé, note fruitée</i>	15.00€
	WOODFORD RESERVE, Kentucky Bourbon double vieillissement <i>Intense et profond, saveurs boisées</i>	13.00€
	KAVALAN Classique Single Malt 40° (Taiwan) <i>Fruité et élégant, bouche complexe et doucement épicée ; Touches de miel et de Mangue</i>	14.00€

AUTRES DIGESTIFS / OTHERS DIGESTIVES (4 CL)

	Vodka agricole, Faronville Premium, 42° (Produit Local, <i>Gourmande, Florale, ronde, finale boisée</i>)	10,00€
	Rhum Ron Diplomatico Reserve	9.00€
	Cognac ABK6 VSOP	9.00€
	Calvados Fine VS Père Magloire	9.00€
	Cointreau	9.00€
	Get 27	7.00€
	Poire William	8.00€
	Gin Hendricks	10.00€
	Rhum Arrangé	6.00€
	Marc des Côteaux de la Loire, 25 ans d'âge	10.00€



Menu Séduction

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 42€

Avec accord mets et vins : 25€ par personnes (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, assiette de fromage, dessert) à 49€

Avec accord mets et vins : 32€ par personne (1 verre par plat)

Mise en Bouche

Prémices

Velouté de Potimarron, Poêlée de Pleurotes, Brisures de Châtaignes, Crème Fouettée
Pumpkin soup, fried oyster mushrooms, chestnut, whipped cream

Fricassée d'Escargots au Beurre Persillé, Crème de Langres
Fricassee of snails with parsley butter and Langres cream

Terre & Mer

Volaille Fermière d'Ouchamps, Méli-Mélo de Légumes de Saison et Champignons,
Sauce Hypocras, Raisins Confits

*Farmhouse Poultry from Ouchamps, Méli-Mélo of Seasonal Vegetables and Mushrooms,
Hypocras Sauce, Confit Grapes*

Pavé d'Esturgeon de la Brenne, Spaëtzles Dorés au Choux Fleur, Vinaigrette Pavot
Brenne sturgeon steak, Golden Spaëtzles with cauliflower, Poppy Vinaigrette

Galette Végétarienne Croustillante de Légumes de Saison, Tombée d'Epinards
Crunchy Vegetarian Galette with Seasonal Vegetables and Spinach

Fromages

Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses
Plate of 3 Refined Cheeses, Mesclun of Young Sprouts

Gourmandises

Carpaccio d'Ananas, Sirop Vanillé, Sorbet Noix de Coco
Pineapple Carpaccio with Vanilla Syrup and Coconut Sorbet

Baba Punché au Whisky, Sauce Bailey's, Ganache Chocolat Blanc Menthe
Baba Punché with Whisky, Bailey's Sauce, White Chocolate Mint Ganache

Origine de nos viandes et poissons : France
Our meats and fish origins: France



Menu Tentation

Menu 3 Plats (entrée, plat, dessert) à 55€

Avec accord mets et vins : 25€ par personnes (1 verre par plat)

Menu 4 Plats (entrée, plat, assiette de fromage, dessert) à 62€

Avec accord mets et vins : 32€ par personne (1 verre par plat)

Mise en Bouche

Prémices

Huitres Bretonnes, Onctueux Céleri, Pomme Verte, Gelée Vodka, Mousse Yuzu
Breton Oysters, Creamy Celery, Green Apple, Vodka Jelly, Yuzu Foam

Terrine de Foie Gras Maison, Confit de Figues, Brioche (+ 3€ de supplément)
Home-made Foie Gras Terrine, Fig Confit, Brioche

Terre & Mer

Noix de St Jacques Snackées, Panais Onctueux et Doré, Crème Vanillée
Snacked Scallops, Creamy and Golden Parsnips, Vanilla Cream

Poitrine de Colvert cuite sur Coffre, Navets Confits au Miel et Bière, Purée de Courge
Mallard Breast cooked on a chest, Turnips confit with honey and beer, Squash purée

Fromages

Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses
Plate of 3 Refined Cheeses, Mesclun of Young Sprouts

Gourmandises

Cigare Croustillant au Chocolat, Ganache Chocolat Piquillos Framboise, Confit de Framboise Piment d'Espelette
Crispy Chocolate Cigar, Raspberry Piquillos Chocolate Ganache, Raspberry Confit with Espelette Pepper

Entremet Praliné Noisette, Dacquoise, Coeur Caramel, Mousse Jivara Valrhôna
Hazelnut Praliné Entremet, Dacquoise, Caramel Heart, Mousse Jivara Valrhona

Origine de nos viandes et poissons : France
Our meats and fish origins: France



Menu Petits Curieux

16€

Le Plat des Grands en portion Enfant et le Dessert
Au choix dans le Menu Séduction

Menu Seduction

Dish in children's portion and dessert

LA CARTE

PREMICES / STARTERS

Saumon Confit, Mayonnaise Sriracha, Crème Onctueuse Cresson <i>Confit Salmon, Sriracha Mayonnaise, Watercress Cream</i>	17.00€
Velouté de Potimarron, Poêlée de Pleurotes, Brisures de Châtaignes, Crème Fouettée <i>Cream of pumpkin soup, fried oyster mushrooms, chestnut pieces, whipped cream</i>	12.00€
Fricassée d'Escargots au Beurre Persillé, Crème de Langres <i>Fricassee of snails with parsley butter and Langres cream</i>	14.00€
Huitres Bretonnes, Onctueux Céleri Pomme Verte, Gelée Vodka, Mousse Yuzu <i>Breton Oysters, Creamy Green Apple Celery, Vodka Jelly, Yuzu Mousse</i>	19.00€
Terrine de Foie Gras Maison, Confit de Figs, Brioche <i>Home-made Foie Gras Terrine, Fig Confit, Brioche</i>	23.00€

TERRE ET MER / SEA AND LAND

Filet de Bœuf Charolais Poêlé, Grenailles Rôties au Beurre et Cèpes, Sauce Parmesane <i>Pan-fried Charolais Beef Fillet, Roasted Grenailles with Butter and Porcini, Parmesan Sauce</i>	38.00€
Volaille Fermière d'Ouchamps, Méli-Mélo de Légumes de Saison et Champignons, Sauce Hypocras et Raisins Confits <i>Farmhouse Poultry from Ouchamps, Méli-Mélo of Seasonal Vegetables and Mushrooms, Hypocras Sauce and Confit Grapes</i>	25.00€
Pavé d'Esturgeon de la Brenne, Spaëtzles Dorés au Choux Fleur <i>Brenne sturgeon steak, Golden Spaëtzles with cauliflower</i>	28.00€
Galette Végétarienne Croustillante de Légumes de Saison, Tombée d'Epinars <i>Crunchy Vegetarian Galette with Seasonal Vegetables and Spinach</i>	22.00€
Noix de St Jacques Snackées, Panais Onctueux et Doré, Crème Vanillée <i>Snacked Scallops, Creamy and Golden Parsnips, Vanilla Cream</i>	32.00€
Poitrine de Colvert cuite sur Coffre, Navets Confits au Miel et Bière, Purée de Courge <i>Breast of mallard cooked on a chest, Turnips confit with honey and beer, Squash purée</i>	34.00€



FROMAGES et GOURMANDISES / CHEESE and SWEETS

Trou Normand <i>Trou Normand</i>	9.50€
Assiette de 3 Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses <i>Local Cheese Plate</i>	10.00€
Tarte Fine aux Figues, Crème d'Amande, Sirop Figue, Glace au Yaourt <i>Figue Tart, Almond Cream, Yoghurt Ice Cream</i>	12.00€
Baba Punché au Whisky, Sauce Bailey's, Ganache Chocolat Blanc Menthe <i>Baba Punché with Whisky, Bailey's Sauce, White Chocolate Mint Ganache</i>	12.00€
Cigare Croustillant au Chocolat, Ganache Chocolat Piquillos Framboise, Confit de Framboise Piment d'Espelette <i>Crispy Chocolate Cigar, Raspberry Piquillos Chocolate Ganache, Raspberry Confit with Espelette Pepper</i>	14.00€
Entremet Praliné Noisette, Dacquoise, Coeur Caramel, Mousse Jivara Valrhona <i>Hazelnut Praliné Entremet, Dacquoise, Caramel Heart, Mousse Jivara Valrhona</i>	14.00€
Carpaccio d'Ananas, Sirop Vanillé, Sorbet Noix de Coco <i>Pineapple Carpaccio with Vanilla Syrup and Coconut Sorbet</i>	12.00€

NOS PLANCHES / SNACKING

Disponibles le midi et le soir à consommer uniquement en chambre ou dans les salons de la réception.
Available for lunch and dinner but only through Room Service or at the reception lounge area

Planche de Charcuterie pour 1 personne <i>Plate of cold cuts for 1 person</i>	18.00€
Planche de Charcuterie pour 2 personnes <i>Plate of cold cuts for 2 persons</i>	25.00€
Planche de Fromage pour 1 personne <i>Plate of cheese for 1 person</i>	18.00€
Planche de Fromage pour 2 personnes <i>Plate of cheese for 2 persons</i>	25.00€
Planche Mixte Fromage - Charcuterie <i>Plate of Cheese and Cold cuts</i>	25.00€
Corbeille de Fruits <i>Fruit Basket</i>	10.00€



Nos Producteurs locaux

Les Œufs de M. Dassise de Cour Cheverny
Eggs of Mr. Dassise from Cour Cheverny

Les Volailles de Ménard de Ouchamps
Poultry of Ménard from Ouchamps

Courgettes et Asperges de M. Billault de Ouchamps
Zucchini and Asparagus of Mr. Billault from Ouchamps

Fromage de Chèvre de la Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre
Goat Cheese of the cheese factory Bordas from Monthou-sur-Bièvre

Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny
Honey of Belles Demois'Ailes from Cour Cheverny

Noisettes de la Ferme de la Grande Vove de Roches
Hazelnuts from the Farm of la Grande Vove de Roches



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE