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

Clef Verte

MAÎTRE RESTAURATEUR

Table DISTINGUÉE

Cuisine en Loir-et-Cher Le terroir, la convivialité, notre Métier

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

À LA CARTE

ENTRÉES

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

20€

Foie Gras mi-cuit, Brioche rôtie maison, Chutney de saison

24€

Velouté de Châtaignes, Quenelle de Volailles aux Herbes, Julienne de Butternut et Cardamome

18€

PLATS

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

26€

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€

Plat végétarien ou disponible en version végétarienne

MAÎTRE RESTAURATEUR

DESSERTS

Poire Pochée au Sauvignon Blanc, Coeur Coulant

12€

Éclair Praliné comme un Paris-Brest

12€

Brioche moelleuse à la Cannelle, Sorbet Butternut et Caramel

12€

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€

MAÎTRE RESTAURATEUR

Plat végétarien ou disponible en version végétarienne

MENU AUTOMNAL

49€

Accord Mets et Vins 26€
(3 verres de 8.cl)

Foie Gras mi-cuit, Brioche rôtie maison, Chutney de saison
supplément de 5€

ou

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

ou

Velouté de Châtaignes, Quenelle de Volailles aux Herbes, Julienne de Butternut et Cardamome

---

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

Brioche moelleuse à la Cannelle, Sorbet Butternut et Caramel

ou

Éclair Praliné comme un Paris-Brest

Plat végétarien ou disponible en version végétarienne

MAÎTRE RESTAURATEUR

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

MAÎTRE RESTAURATEUR

Prix nets en Euros, toutes taxes et services compris

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

Clef Verte

MAÎTRE RESTAURATEUR

DISTINGUÉE Table

Cuisine en Loir-et-Cher Le terroir, la convivialité, notre Métier

AGRICULTURES & TERRITOIRES CHAMBRE D'AGRICULTURE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

À LA CARTE

STARTERS

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

20€

Semi-cooked Foie Gras, Homemade Toasted Brioche, Seasonal Chutney

24€

Chestnut Velouté, Herb-Seasoned Poultry Quenelle, Butternut Julienne and Cardamom

18€

MAIN COURSES

Creamy Squid Ink Risotto with Grilled Black Tiger Shrimps and Parmesan

26€

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

28€

Orange-Glazed Duck, Honey from Our Hives, Carrot Mousseline, Autumn Vegetables

28€

Risotto with Fresh Vegetables

24€

Vegetarian dish, or available in a vegetarian version

MAÎTRE RESTAURATEUR

DESSERTS

Poached Pear in Sauvignon Blanc, with a Runny Heart

12€

Praline Éclair like a Paris-Brest

12€

Soft Cinnamon Brioche, Butternut Squash Sorbet and Caramel

12€

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€

MAÎTRE RESTAURATEUR

Vegetarian dish, or available in a vegetarian version

MENU AUTOMNAL

49€

Wine pairing €26
(three 8cl glasses)

Semi-cooked Foie Gras, Homemade Toasted Brioche, Seasonal Chutney
5€ supplement

or

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

or

Chestnut Velouté, Herb-Seasoned Poultry Quenelle, Butternut Julienne and Cardamom

---

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-Glazed Duck, Honey from Our Hives, Carrot Mousseline, Autumn Vegetables

---

Soft Cinnamon Brioche, Butternut Squash Sorbet and Caramel

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

MAÎTRE RESTAURATEUR

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

MAÎTRE RESTAURATEUR

Net prices in Euros — all taxes and service included