



Notre Carte

Hiver 2026

Planches à partager ou pas !!

Pinsa raclette et lardons cuite à la flamme	19
Fromages de la Ferme des Roches Fleuries à Saint-Gervais	24
Charcuterie régionale	24
Croquette reblochon, os à moelle, tartare de saumon (soir uniquement)	26

Entrées

Crèmeux céleri butternut, minis gougères au fromage	18
Endives croquantes, pousses d'épinard, bresaola et son oeuf frit, vinaigrette de meaux	22
Tartare de saumon, poireaux grillés, sauce yaourt ciboulette	24 / 30 en plat
César en montagne, œuf de ferme poché, tenders de volaille barbecue	26
Tartines cèpes et beaufort gratiné, roquette à l'ail frit	26
Suggestions de la semaine (soir uniquement)	selon marché

Ambiance Kids

Tenders de volaille accompagnés de frites et légumes,	
Moelleux au chocolat ou glace Ben & Jerry	24

Suites

Nos Classiques		
Risotto de crozets, potiron rôti, lait de coco		23
Véritables boulets liégeois, frites une fois, effiloché d'endives aux noix	25 / 30 pour 3 boulets	
Tartiflette au Reblochon de la Ferme des Roches Fleuries		29
Omble chevalier rôti, quelques légumes d'antan, beurre d'écrevisses		30
Raclette ou Fondué et leurs accompagnements (soir uniquement)		34
Plat du jour (midi uniquement)		selon marché
Suggestions de la semaine (soir uniquement)		selon marché

Au MiBrasa

Toutes nos viandes rouges sont servies avec frites fraîches et salade	
Rib's barbecue au miel de montagne, pommes rôties, lentins du chêne	26
Burger à la flamme	30
Rôti de lotte, moules du Mont Saint-Michel, légumes grillés ail confit	34
Entrecôte du Relais, on ne la présente plus !	39
Double faux-filet Angus en tagliata, sauce béarnaise, «Why not to share»	62

Desserts

Yaourt de la Ferme des Roches Fleuries	8
Mousse au chocolat, crème de mascarpone orange	12
Tiramisu ristretto	12
Tarte tatin de Pierre	12
Véritable gaufre de Bruxelles	12
Cheese cake, coulis de myrtilles	12
Part de tarte aux myrtilles de nos montagnes	12
Moelleux chocolat guayaquil, glace vanille	12
Café ou digestif gourmand (soir uniquement)	12/16

Notre carte peut évoluer en fonction de la disponibilité et de la fraîcheur des produits lorsque notre chef fait son marché.

Nos prix sont exprimés en euros TTC

