



Notre Carte

Été 2026

Planches à partager ou pas !!

Planche de charcuterie régionale	24
Planche de fromages de la Ferme des Roches Fleuries	24
Planche mixte: os à moelle, tartare de thon, croquettes de crevettes grises	26

Mise en appétit

Ceviche de dorade, pâte de citron vert brûlée	23
Thon rouge façon crudo, sésame toasté	24
Stracciatella tomates anciennes, huile de basilic	19
Tartare de boeuf à l'italienne - entrée ou plat	19
Poulpe frit, crème stracciatella	21

Plats

Entrecôte du Relais, frites fraîches et béarnaise maison	39
Hamburger raclette, compotée d'oignons rouges	28
Omelette beaufort, frites fraîches	22
Filet de loup, pulpe de vitelotte, enrubannés de scampis	31
Tagliata de bœuf, frites fraîches, salade de roquette et tomates confites (2 personnes)	65
T-bone de veau, légumes d'été, écrasé truffé	29
Mi-cuit de thon, vierge de tomates et fèves, huile d'olive bio	31
Sole meunière (soir uniquement)	48
Raclette/fondue et leurs accompagnements (soir uniquement)	34

Vitrine de desserts

Tiramisu fraises	12
Tarte myrtilles pistache	12
La fameuse tatin	12
Mousse chocolat, cacahuètes, caramel	12
Assortiment de glaces et sorbet (prix par boule)	3
Ben and jerry 's	7