

le relais des moines

Sébastien SANJOU

Cette maison, je l'ai découverte un jour de février 2002

Moi, gamin du Sud-Ouest viscéralement attaché à mes racines, je faisais un saut dans cet autre Sud, avec l'humble ambition d'apporter ma pierre à un édifice qui avait traversé les siècles.

Au fil du temps, avec mes équipes, j'ai construit le Relais des Moines tel qu'il est aujourd'hui : un lieu avec une âme particulière, où se mêlent convivialité, générosité et gourmandise.

Le terroir provençal et méditerranéen qui m'entoure est devenu ma principale source d'inspiration.

Ma cuisine conserve néanmoins des liens profonds avec mon Sud-Ouest natal, créant des ponts entre ces deux sud qui me sont chers.

Avec Hélène et l'ensemble de nos équipes, nous recherchons les meilleurs produits.

C'est un travail de fond, précis et quotidien, pour vous proposer une cuisine contemporaine, respectueuse des saisons, du terroir, des femmes et des hommes qui le font vivre.

Ils sont le point de départ de cette histoire.
Sans leur travail et leur engagement, il n'y aurait pas d'émotion gustative.

Notre rôle de cuisiniers est de respecter leurs produits et de les sublimer à travers notre identité et nos gestes

En salle, Samantha et son équipe prolongent cette histoire avec un accueil chaleureux, attentif et sincère, au quotidien leur transmission est le dernier acte de cette magnifique chaîne humaine au service du goût et du partage.

Ensemble, nous sommes heureux de vous recevoir dans notre maison et de partager notre passion avec vous.

*« La cuisine n'est que partage...
Le plaisir simple de donner du bonheur aux autres. »
Sébastien Sanjou.*

La Carte

ENTRÉES

Courgettes de Roquebrune cuites et crues, sardine grillée et agrumes	32 €
Tomates de plein champ burratina, green zebra et sorbet au basilic	34 €
Rouget à la flamme, concombre parfumé à l'agastache et kumquat	36 €
Thon rouge d'Olivier Bardoux mariné à la népita, poivron vert et radis	38 €

TERRE ET MER

Bateau le Lolo Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires	48 €
Maigre doré fenouil confit glacé bouillon de poissons de roche relevé d'une rouille	46 €
Filet de veau à la braise aubergines et sarriette, girolles acidulées	47 €
Pigeon cuisiné en cocotte haricots verts croquants et cèpes	49 €

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers sélectionnés et affinés par Julien Bertin (<i>Supplément menu 15 €</i>)	19 €
---	------

DESSERTS

Abricot Apridélise de Boulbon fromage blanc mousseux et granola	19 €
Framboises, raisins, pêche de vigne et gavotte	22 €
Cacahuètes de Soustons, caramel au beurre salé et vanille de Tahiti	21 €

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le Relais des Moines et l'ensemble de ses fournisseurs garantissent l'origine française de leur viandes. ETE 2026

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Le restaurant est non fumeur.

Ouvert déjeuner et dîner du mercredi au lundi // Tel : 04 94 47 40 93 // restaurant@lerelaisdesmoines.com

Déjeuner

BERGERIE 3 ACTES

*Servi au déjeuner hors
samedi et dimanche*

HORS BOISSONS
68 €

BOISSONS COMPRISES
2 verres de vin,
eau plate ou pétillante
café ou thé
88 €

Courgettes de Roquebrune
cuites et crues, sardine grillée et agrumes

Retour de pêche doré
fenouil confit glacé bouillon de poissons de roche relevé
d'une rouille

ou

Cochon de la ferme Abotia à la braise
aubergines et sarriette, girolles acidulées

Abricot Apridélise de Boulbon
fromage blanc moussoux et granola

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le Relais des Moines et l'ensemble de ses fournisseurs garantissent l'origine française de leur viandes. ETE 2026

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Le restaurant est non fumeur.

Ouvert déjeuner et dîner du mercredi au lundi // Tel : 04 94 47 40 93 // restaurant@lerelaisdesmoines.com

Déjeuner et dîner

FOURNA 4 ACTES

98 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de quatre vins
servis en verres de 8 cl
49 €

Tomates de plein champ
burratina, green zebra et sorbet au basilic

—
Rouget
à la flamme, concombre parfumé à l'agastache et
kumquat

—
Maigre doré
fenouil confit glacé bouillon de poissons de roche relevé d'une
rouille

ou

Filet de veau à la braise
aubergines et sarriette, girolles acidulées

—
Dessert au choix

GLYCINE 5 ACTES

128 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de cinq vins
servis en verres de 8 cl
64 €

Tomates de plein champ
burratina, green zebra et sorbet au basilic

—
Thon rouge d'Olivier Bardoux
mariné à la népita, poivron vert et radis

—
Bateau le Lolo
Pêche du moment rôtie, artichauts violets et olives noires

—
Pigeon cuisiné en cocotte
haricots verts croquants et cèpes

—
Dessert au choix

CHÊNE 7 ACTES

168 €

ACCORD METS-VINS

Dégustation de sept vins
servis en verres de 8 cl
84 €

PRENDRE DU PLAISIR PASSE AUSSI PAR L'ETONNEMENT,
NOUS VOUS INVITONS DONC A VOUS LAISSER GUIDER
POUR UNE EXPERIENCE UNIQUE EN 7 ACTES...

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le Relais des Moines et l'ensemble de ses fournisseurs garantissent l'origine française de leur viandes. ETE 2026

La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil. Le restaurant est non fumeur.

Ouvert déjeuner et dîner du mercredi au lundi // Tel : 04 94 47 40 93 // restaurant@lerelaisdesmoines.com