

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

Portobello confit magret de canard séché et roquette	32 €
Espadon d'Olivier Bardoux mi-cuit, cerfeuil tubéreux et émulsion d'ail rose	34 €
Rouget de roche à la flamme, concombre, agastache et kumquat confit	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 €
Caille de Chanteloup rôtie, les cuisses confites, courge butternut	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

Figues violettes de Solliès sorbet à la feuille de figuier et granola	19 €
Poires Williams pochées, miel crémeux du Maquis de Tanneron et douceur d'enfance au sarrasin	22 €
Noisettes torréfiées et crémeuses crème glacée praliné et cacao	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. Automne 2026

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

Ouvert déjeuner et dîner du jeudi 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 €

Portobello confit
magret de canard séché et roquette

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

ou

Caille de Chanteloup
rôtie, les cuisses confites, courge butternut

Figues violettes de Solliès
sorbet à la feuille de figuier 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. Automne 2026

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

Ouvert déjeuner et dîner du jeudi 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 €

Rouget de roche
à la flamme, concombre, agastache et kumquat confit

Espadon d'Olivier Bardoux
mi-cuit, cerfeuil tubéreux et émulsion d'ail rose

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

ou

Caille de Chanteloup
rôtie, les cuisses confites, courge butternut

—
Dessert au choix

GLYCINE 5 ACTES

128 €

ACCORD METS-VINS

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

Rouget de roche
à la flamme, concombre, agastache et kumquat confit

—
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. Automne 2026

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

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