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 €
Cerfeuil tubéreux herbes fraiches et émulsion d'ail rose	34 €
Espadon d'Olivier Bardoux mi-cuit, navet boule d'or et bouillon végétal	36 €
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc à cru, fenouil et agrumes	38 €

TERRE ET MER

Pêche du moment rôtie, oseille et persil racine	48 €
Merlu de ligne meunière chou-fleur, salicornes et coques	46 €
Caille de Chanteloup rôtie, les cuisses confites, courge butternut	47 €
Bœuf maturé à la braise blettes, cèpes et jus corsé	49 €

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers sélectionnés et affinés par Julien Bertin *(Supplément menu 15 €)*	19 €

DESSERTS

Mandarine satsuma de Provence sorbet aux épices douces	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

EXCLU SAMEDI DÎNER ET DIMANCHE DÉJEUNER

Portobello confit
magret de canard séché et roquette

Merlu de ligne meunière
chou-fleur, salicornes et coques

ou

Caille de Chanteloup
rôtie, les cuisses confites, courge butternut

Mandarine satsuma de Provence
sorbet aux épices douces

HORS BOISSONS
68 €

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

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 €

Espadon d'Olivier Bardoux
mi-cuit, navet boule d'or et bouillon végétal

——

Cerfeuil tubéreux
herbes fraiches et émulsion d'ail rose

——

Merlu de ligne meunière
chou-fleur, salicornes et coques

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 €

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc
à cru, fenouil et agrumes

——

Cerfeuil tubéreux
herbes fraiches et émulsion d'ail rose

——

Bateau le Lolo
Pêche du moment rôtie, oseille et persil racine

——

Bœuf maturé à la braise
blettes, cèpes et jus corsé

——

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

Le Relais Des Moines
Menus de fêtes de fin d'année 2026

Noël

jeudi 24 décembre au dîner et vendredi 25 décembre au déjeuner

Coquillages cuits et crus, chou-fleur et caviar
Raw and cooked shellfish, cauliflower and caviar

-

Foie frais de canard de chez Robert Dupérier rôti aux champignons
Fresh duck foie gras from Robert Dupérier house roasted with mushrooms

-

Noix de Saint-Jacques dorées, panais et salicornes
Seared sea scallops, parsnips and samphire

-

Poularde de chez Pierre Duplantier, courge et marron, jus truffé
Pierre Duplantier farm-raised chicken, gourd and chestnut, truffed jus

-

Mont d'or tiède aux truffes
Warm Mont d'or with truffles

-

Bûche de Nöel au chocolat et à la vanille de Tahiti
Chocolate and Tahitian vanilla Yule log

180 €



Réveillon de la Saint-Sylvestre

jeudi 31 décembre au dîner

Langoustine à peine cuite, radis et consommé corsé
Lightly cooked langoustine, radish and delicate consommé

-

Huître tiède, panais et salicorne
Warm oyster, parsnip and samphire

-

Noix de Saint-Jacques à cru aux agrumes
Raw sea scallops with citrus

-

Foie frais de canard en pot-au-feu truffé
Fresh duck foie gras in truffled pot-au-feu

-

Loup de Méditerranée étuvé au caviar
Bass from Méditerranée with caviar

-

Dos de biche à la braise, légumes d'hiver, sauce grand veneur
Back of venison on the embers, winter vegetables, grand veneur sauce

-

Mont d'or tiède aux truffes
Warm Mont d'Or with truffles

-

Clémentine givrée à la mélisse
Clementine Sorbet with Lemon Balm

-

Soufflé au chocolat grand cru, crème glacée pure vanille
Grand Cru Chocolate Soufflé, Pure Vanilla Ice Cream

260 €



Jour de l'an

vendredi 01 janvier au déjeuner

Noix de Saint-Jacques à cru aux agrumes
Raw sea scallops with citrus

-

Foie frais de canard en pot-au-feu truffé
Fresh duck foie gras in truffled pot-au-feu

-

Loup de Méditerranée étuvé au caviar
Bass from Méditerranée with caviar

-

Dos de biche à la braise, légumes d'hiver, sauce grand veneur
Back of venison on the embers, winter vegetables, grand veneur sauce

-

Mont d'or tiède aux truffes
Warm Mont d'Or with truffles

-

Soufflé au chocolat grand cru, crème glacée pure vanille
Grand Cru Chocolate Soufflé, Pure Vanilla Ice Cream

180 €