

# Le Relais des Moines

Sébastien SANJOU

## Menu du Marché

**Encornets de petit bateau**  
*justes raidis, poivrons confits, pousses d'épinards*

-

**Côte de cochon fermier**  
*mariné-rôti, courge butternut, potimarron, marron au jus*

Ou

**Retour de pêche**  
*choux de Bruxelles, câpres séchées, fumet épicé*

-

**Chocolat grand cru**  
*grué de cacao, poivre timut, sorbet chocolat*

49 €

2 verres de vin- 1/2 Eaux- Café  
(Déjeuner du Mercredi au Vendredi)

[Réservation](#)

Tel : +33 4 94 47 40 93

[www.lerelaisdesmoines.com](http://www.lerelaisdesmoines.com)

## Saison ...

**Marlin de pêche locale**  
*Mariné aux aromates, aubergines graffitis condimentés*

-

**Foie frais de canard Robert Duperrier**  
*Artichauts violet, chorizo, coriandre*

-

**Retour de pêche Olivier Bardoux**  
*Panais, haricots de mer, coques*

-

**Pigeon de Racan**  
*Haricots verts, girolles, prunes*

-

**Figue violette**  
*Sorbet à la feuille de figuier, poivre de Sichuan*

-

**Noisettes bio de Puget**  
*Cacao, praliné, crème glacée*

**Menu 4 services 88 €**  
Entrée au choix- poisson et viande – dessert au choix

**Menu 6 services**  
118 €

**Du 20 Octobre au 1 Novembre**  
**Votre invité et notre invité**

*Privilège d'automne*

**Prélude gourmand**

-

**Crevette sauvage tigrée**

*Légèrement fumée, passée à la flamme, brocolis*

-

**Courge butternut**

*Jeux de textures, noisette, condiments*

-

**Lisette de Pays**

*Panais, coques, haricots de mer*

-

**Canette de Barbarie**

*Rôtie, jeunes carottes, jus relevé d'épices douces*

-

**Chocolat grand cru**

*Poivre timut, grué de cacao, sorbet chocolat*

Tous nos prix sont nets – Service compris  
La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil  
Règlement acceptés- CB – Amex- Espèces

118 € \*

\*Hors Boissons

[Réservation](#)