Logis Hotels Restaurants — Le Relais Sarrasin
Hôtel - Restaurant | Vézénobres

La Carte

Les Entrées

Tatin de butternut aux pleurotes et crémeux de pélardon	18,00 €
Queues de gambas marinées et servi comme un flan	18,00 €
Pressé de foie gras de canard mi-cuit aux magrets fumés *plat signature*	20,00 €

Les Plats

Le poisson selon arrivage *poisson cuit au beurre et sauce du moment selon le produit*	23,00 €
Ris de veau en fricassée comme autrefois *plat signature*	23,00 €
Gigot d'agneau confit à la 7h00 *gigot entier confit dans un jus cuit au four durant 7h00 à basse température*	23,00 €
Pièce de bœuf poêlée race Aubrac et échalotes au beurre	25,00 €

Desserts

La planchette de fromages affinés de la maison des fromages	10,00 €
Le pélardon frais de Mathieu Rio de Saint Bénézet	7,00 €
Coupe gourmande de crème glacée artisanale	10,00 €
L'entremet Cévenol *châtaigne, mousse de marron et chocolat blanc, biscuit imbibé*	10,00 €
Dome de chocolat insert de confit framboise	10,00 €
Le baba au rhum et crème fouettée *dessert signature*	10,00 €

Cuisine fait maison

Produits français et u.e/ Pélardon de saint Bénézet (30) Mathieu Rio Nous travaillons des produits frais en quantités limités cependant il peu y avoir un manque en approvisionnement Veuillez nous en excusez par avance. Merci de votre compréhension La cuisine est réalisée avec des produits laitiers fruits à coques huile végétale et arachide farine de blé graisse de canard œuf frais