



Relais Saint-Michel

HOTEL • RESTAURANT

MENU

Toutes nos préparations sont faites maison.
All our dishes are homemade.

FORMULES FORMULAS

■ **Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert**
Starter + Main Course or Main Course + Cheese or Dessert

39€

■ **Entrée + Plat + Fromage ou Dessert**
Starter + Main Course + Cheese or Dessert

45€

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

■ **Plat + Dessert + Boisson**
Main course + Dessert + Drink

18€

La cuisse de poulet fermier au jus de rôti

Roast farmhouse chicken leg

ou / or

Le poisson du jour à la crème

Fish of the day served with a creamy sauce

Accompagnement : légumes du moment

Accompanied with seasonal vegetables

et / and

Dessert du jour

Dessert of the day

et / and

Sirop à l'eau au choix

Cordials selection

ENTRÉES STARTERS

La soupe de poisson, rouille et croûtons

Fish soup, with croutons and spicy sauce

Le poireau sauce gribiche, effeuillé de cabillaud mariné au poivre fermenté

Leek with a gribiche sauce served with thinly sliced marinated cod fillet and fermented black pepper

Le "nougat" de canard au foie gras et fruits secs, salade d'haricots verts aux noisettes

Duck terrine with foie gras and dried fruit, served with a French bean salad and hazelnuts

PLATS MAIN COURSES

Le retour de pêche en croûte de sarrasin, petit épeautre cuit comme un risotto au camembert

Fish of the day in buckwheat crust, small spelt cooked as a camembert risotto

Le poulet confit Vallée d'Auge, bourgeoise de légumes glacés au cerfeuil

Chicken confit "Vallée d'Auge", bourgeoise of vegetables glazed with chervil

Le croustillant d'agneau confit, aubergine et céleri, vinaigrette tiède aux parfums des sous-bois

Crispy lamb confit, aubergine and celery, warm woodland vinaigrette

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Notre sélection de fromages affinés

Our selection of mature cheeses

Le flan rustique aux pommes

Rustic apple flan

L'Infiniment d'agrumes aux zestes de citron noir

Citrus fruit segments with black lemon zest

Le baba au Calvados, crème vanillée et fruits de saison

Calvados baba, served with vanilla whipped cream and seasonal fruit

.....

Notre carte s'enrichit de suggestions de
saison, présentées à l'ardoise.

See board for a selection of Chef's specials.

.....

En demi-pension, savourez le plaisir du choix parmi l'ensemble de nos plats.
Half board : please select from our menu (Starter + Main Course + Cheese or Dessert).

GLACES ICE CREAM

Le Cornet - Parfum au choix
Cone - Choice of flavor

Le Pot - Parfum au choix
Pot - Choice of flavor

1 boule
Single scoop

3€

2 boules
Double scoop

5€

3 boules
Triple scoop

7€