



Restaurant  
*Relais Cézanne*

Carte des plats



## **POUR COMMENCER**

Foie gras du chef : foie gras marbré aux figues, chutney d'oignons Roscoff.	19€
Oeufs mimosa à la truffe , jambon blanc truffé	14€
Croque-Monsieur au jambon truffé.	15€
Carpaccio de saumon : fines tranches de saumon, Philadelphia, grenade, ciboulette et confits d'agrumes.	16€
Carpaccio de tomates à l'ancienne, fêta, basilic.	16€

## **À PARTAGER**

Focaccia du Relais: (Straciatella au pesto, roquette, oignons rouges, bresaola, câpres, tomates cerises)	14,50€
Burrata à la truffe, toasts et velouté de champignons.	19€
La planche du Relais : antipasti de légumes grillés, sélection de fromages, charcuterie ibérique.	29€
La planche du Chef : foie gras du chef, croque-monsieur au jambon truffé, oeufs mimosa à la truffe, burrata à la truffe, carpaccio de saumon.	39€
Assortiment de charcuteries ibériques : jambon cru , coppa, terrine, fuet.	20€
Antipasti de légumes grillés, huile d'olive, parmesan.	16€
Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon.	18€
Assortiment mixte: jambon ibérique, fuet ibérique, coppa, sélection de fromages.	22€

## **GRANDES SALADES**

Burrata: salade, tomates, burrata, bresaola, artichauts marinés, croûtons, vinaigrette du Chef.	17€
Cézanne : salade, champignons poêlés, aumônière de crottin de Chavignol, pommes, miel, jambon ibérique, vinaigrette du Chef.	17€
César : salade, tomates, poulet pané, croûtons, œuf poché, parmesan et sauce César maison.	18€
Poke Bowl : riz Thai, saumon, chou rouge, cébettes, avocats, carottes, poivrons, edamame, sésame et son assaisonnement Thai.	18,50€
La Végan : salade, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, artichauts marinés, oignons rouges, vinaigrette du chef.	15€
Océane: salade, saumon fumé, avocat, oeuf poché, agrumes, oignons rouges.	18€

## **BRAISÉ**

Toutes nos viandes sont braisées dans un four à plus de 300°C, ce qui permet de saisir et garder le goût délicat de chaque aliment.

Paleron de bœuf confit 5h, jus truffé (250gr), purée de pomme de terre maison. (Origine France)	28€
Filet de boeuf à la truffe (250g), frites maison. (Origine EU)	35€
Hamburger du moment : (Effiloché de Paleron de boeuf confit, sauce cheddar fumé ,poitrine fumé, oignons confits, salade,tomates, cornichons) frites maison. (Origine France)	26€
Duo d'agneau : épaule confite 8h dans son jus relevé aux herbes provençales, côtelettes grillées, purée de pomme de terre maison. (Origine France)	29€
T-Bone de Veau, frites maison. (Origine France)	27€
Ballotine de poulet cuite basse température, sauce moutarde et ses linguines. (Origine UE)	23€
Gambas flambées au Pastic, riz blanc, légumes.	26€
Poisson du moment.	Prix selon arrivage
Morceau du Chef.	Prix selon arrivage

## **LES PIZZAS**

### **Les Classiques**

Marguerite	12,5€
Sauce Tomate, mozzarella, basilic, tomates cerises	
Reine	13,5€
Sauce Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris	
Romaine	14,5€
Sauce tomate, mozzarella, jambon Serrano, tomates cerises, parmesan	
Chèvre miel	14,5€
Crème fraîche, mozzarella, tomme de chèvre, miel de châtaignier	
Cézanne	13,5€
Sauce tomate, poivrons, champignons, aubergines, ail, courgettes	
Calzone	13,5€
Sauce tomate ou crème, mozzarella, jambon cuit, champignons, œuf	
Saumon	14,5€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	

### **Les Gourmets**

Truffe	17,5€
Crème de truffe, roquette, parmesan, jambon Serrano	
Burratina roquette	16,5€
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, burratina, roquette, parmesan	
Anchois truffés	17,5€
Sauce tomate, mozzarella, anchois marinés aux truffes, olives	
Fromages affinés	16,5€
Sauce tomate, mozzarella, vieux comté, morbier	

## **GOURMAND OU À PLUSIEURS**

Épaule d'agneau France 500g. (Origine France)	49€
<u>Nos viandes en dégustation :</u>	
Filet de boeuf, côtelettes et épaule d'agneau, paleron de boeuf confit.	78€
Cote de boeuf Tomahawk juste grillée. (1K200g - Origine UE)	90€

## **L'INTRUS**

Tartare du Chef au couteau (180gr), frites maison et salade. (Origine France)	22€
---	-----

## **UN PEU PLUS**

Assiette de légumes grillés.	7€
Frites maison.	5€
Purée de pomme de terre.	5€
Petite salade gourmande.	5€

## **MENU ENFANT 14€**

- 1 Sirop au choix.
- Steak haché/frites ou baby pizza jambon/fromage
- 2 Boules de glace au choix

## LE SUCRÉ

### Tous nos desserts sont faits maison.

Sélection de fromages par la Fromagerie Fanon.	9,5€
Tarte citron meringuée.	9,5€
Le Snikers: biscuit et mousse au chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes.	9,5€
Carré Poire : frangipane, poire, chantilly mascarpone et vanille.	9,5€
Tiramisu fraise.	9,5€
Carpaccio d'ananas caramélisé, chantilly noix de coco.	8€
Café gourmand.	9,8€
Champagne gourmand	15€
Les desserts du Relais à partager : Tarte citron meringuée, Tiramisu fraise, Carré poire, Snikers.	35€

## GLACES ARTISANALES 9,50€

**Chocolat ou café liégeois** : 2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, sauce chocolat ou café, chantilly.

**Banana split** : banane, 1 boule vanille, 1 boule fraise, 1 boule chocolat, chantilly.

**Dame blanche** : 3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly.

**Colonel** : 3 boules citron, vodka citron.

**After-eight** : 2 boules menthe-chocolat, 1 boule chocolat, get27, sauce chocolat, chantilly.

**Pêche melba** : pêche, 2 boules vanille, coulis fruits rouges, chantilly.

**Poire Belle-Hélène** : poire, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly.

**Cézanne** : 1 boule romarin, 1 boule thym, 1 boule calisson, sirop de figue, chantilly.

**Williamine** : 3 boules poire, liqueur de poire.

**Sainte-Victoire** : 1 boule melon, 1 boule pastèque, 1 boule citron, chantilly.

**Douceur gourmande** : 2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, caramel tendre, chantilly.

## PARFUMS AU CHOIX

Votre sélection : 1 boule 3€ - 2 boules 6€ - 3 boules 8€

Vanille-chocolat-café-caramel beurre salé-thym-romarin-calisson-noix de coco-menthe/chocolat-pistache-citron-fraise  
-framboise-melon-pastèque-poire-mangue

## BOISSONS CHAUDES

Expresso.	2,20€
Double expresso.	4,40€
Thé ou infusion (Dammann Frères).	4,20€
Chocolat chaud.	5€