



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

Soupe du jour – *Soup of the day* 10 €

Gratinée de ravioles du Dauphiné au Parmesan 12 €

Ravioles du Dauphiné (cheese ravioli) baked with cream and Parmesan cheese

Terrine de jarret de bœuf au foie gras, confiture d'oignons et salade d'herbes 13 €

Foie gras and beef shank terrine, onion jam and mixed salad leaves

Œuf cocotte, crème de champignons des bois 13 €

Baked egg with wood mushroom cream

Tartare de saumon d'Ecosse 'Label Rouge' au citron vert et ciboulette 15 €

'Red Label' Scottish salmon tartar with lime and chive

Salade « Relais Bedford » - « *Relais Bedford* » salad 17 €

Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de figues

Home made terrine of duck foie gras with fig marmalade 20 €

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Tagliatelles fraîches aux légumes – *Fresh tagliatelles with vegetables* 17 €

Cuisse de canard confite, jus réduit, mousseline de carottes 23 €

Duck leg confit, gravy sauce, mashed carrots

Filet de bar « cuisson vapeur », aioli doux, étuvée de haricots verts 25 €

Steamed sea bass filet, sweet garlic mayonnaise, French beans

Poêlée minute de gambas de Madagascar en persillade, wok de petits légumes 26 €

Fried king prawns with parsley and garlic, mixed vegetables in a wok

Côtes d'agneau au thym, salade mêlée et pommes allumettes 27 €

Lamb chops with thyme, mixed salad leaves and French fries

- Les Desserts - Desserts

Assiette de trois fromages affinés ou faisselle de Rians 8.5 €

Plate of three matured cheeses or cottage cheese from Rians

Tarte du jour - *Tart of the day* 8.5 €

Fondant au chocolat, glace vanille - *Chocolate fondant with vanilla ice cream* 8.5 €

Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » 8.5 €

Selection of Mövenpick sorbet and ice cream

Café gourmand – *Gourmet coffee* 9.5 €

Taxes et service 15% inclus