



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

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

Tarte fine de tomates et courgettes, mozzarella gratinée 11 €

Thin tart of tomato and zucchini, gratinated mozzarella

Crottin de Chavignol sur toast, salade mêlée, pignons de pin et jambon de pays 13 €

Toasted goat cheese salad, pine nuts and country ham

Œuf cocotte aux pointes d'asperges, huile d'olive vierge et Parmesan 13 €

Baked egg with asparagus, virgin olive oil and Parmesan cheese

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

Wok de légumes aux herbes fraîches – *Mixed vegetables and fresh herbs in a wok* 17 €

Volaille rôtie à l'estragon et ail confit, pomme purée 23 €

Roast poultry with tarragon and candied garlic, mashed potatoes

Poêlée minute de queues de crevettes en persillade, caviar d'aubergines 24 €

Fried tails of shrimps with parsley and garlic, aubergine dip

Filet de maigre à la plancha, piperade et piment doux 26 €

Filet of drum 'à la plancha', sweet peppers and tomatoes

Filet de bœuf *Irish Cut*, beurre Maître d'Hôtel, pommes allumettes et mesclun 34 €

Beef tenderloin 'Irish Cut', herb butter, French fries and mixed salad leaves

- 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, nage de fraises - *Chocolate fondant with strawberries* 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