



- LE RELAIS BEDFORD -

- DINER (19h00 – 21h30) -

- Les Entrées - Starters

Potage de légumes de saison – *Seasonal vegetable soup* 13 €

Feuilleté aux champignons, brunoise de foie gras 13 €
Mushroom puff pastry, small dice of foie gras

Œuf cocotte aux asperges, crème de parmesan 13 €
Baked egg, green asparagus and parmesan cream

Rémoulade de céleri, haddock, vinaigrette perlée et grenade 13 €
Celeriac in remoulade dressing, haddock, honey sauce and pomegranate

A partager... : Tarama blanc (100 grammes), pain de mie toasté 14 €
To share... : white taramasalata, toasted bread

Nos salades au choix – *Selection of salads* dès/from 18 €

Terrine de foie gras de canard maison, marmelade de figes 25 €
Homemade terrine of duck foie gras with fig marmalade

Saumon fumé Norvégien – *Smoked Norwegian salmon* 20 €

- Les Plats – Main courses

Wok de légumes aux herbes fraîches – *Wok of mixed vegetables* 19 €

Poisson du jour 25 €
Fish of the day

Pavé de saumon d’Ecosse en croûte de sésame, risotto aux herbes fraîches 25 €
Scottish salmon with sesame seeds, risotto with fresh herbs

Suprême de pintade fermière, jus de rôti, mousseline de potimarron 25 €
Roasted breast of farm guinea fowl, mashed pumpkin

Entrecôte Simmental ou de Bavière (selon marché), pommes allumettes 34 €
Rib steak (Simmental or from Bavaria – according to the market), French fries

- Les Desserts - Desserts

Assiette de trois fromages affinés 8 €
Plate of three matured cheeses

Tarte tatin, glace vanille - *Tatin apple pie, vanilla ice cream* 8 €

Nage de pamplemousse, sorbet agrumes - *Grapefruit salad, citrus fruit sorbet* 8 €

Assortiment de glaces et sorbets « Mövenpick » 8 €
Selection of Mövenpick sorbet and ice cream

Café gourmand – *Gourmet coffee* 9.5 €

Taxes et service 15% inclus