



LA CARTE DU RELAIS : *Entrée + Plat 35€, Plat + Dessert 33€* *Entrée + Plat + Dessert 44€*

EN JUSANT - Les Entrées - *Appetizers*

Damier de poireaux, vinaigrette parfumée au homard et langoustines pochées aux épices
Sliced links, with a vinaigrette flavoured with lobster, spice-poached langoustine

Quenelle de poisson dans son jus crémé, chou braisé
Fish quenelle in a creamed stock, braised cabbage

AU BAS D'EAU - Les Plats - *Main courses*

Pour un plat en direct (sans consommer d'entrée), 20 à 30 minutes d'attente, Merci

Effiloché de raie, risotto au paprika et dés de butternut, graines de courges torréfiées ***
Shredded skate wing, risotto with paprika and butternut dice, roasted squash seeds

Poisson selon la débarque cuit basse temperature, ragout de cocos (haricots) parfumé à la ventrèche de thon fumée, sauce pineau ***

Fish of the day, slow cooked, white bean stew flavoured with smoked tuna, pineau sauce

*** Possibilité de remplacer le poisson de chaque plat par un filet de boeuf
It is possible to exchange the fish with beef

EN FLOT - Les Desserts - *Desserts*

L'assiette de fromages affinés (10€ si en plus de la formule Entrée+Plat+Dessert)
The fine selection plate of cheeses

Figues rôties, ganache chocolat blanc à la feuille de figuier, sorbet figue et meringues
Roasted figs, white chocolate ganache with fig leaves, fig sorbet and meringue

Poire, crémeux chocolat et streuzel aux amandes, grué et amandes sablées
Pear, chocolate cream, with ground almond streusel, almond dusting



Oléron



Babord



Marie Brasse Beurnée
La Balise des Doux



Tribord