



*Un lieu de convivialité unique, au cœur des châteaux de la Loire*

## **Menu SEDUCTION 32€** *(Matériels et Service compris\*)*

*Mousseline au Sandre & Saumon, crème au basilique et coulis de Poivrons  
Courgette Façon Tartare, Mozzarella Marinée Basilic, Anchois et Crevettes  
Saucisson Pistaché en Brioche  
Salade de gésiers juste tiède aux noix concassées  
Croustillant de Chèvre Chaud, Mesclun aux parfums de Noix*



*Cuisse de Canard à l'Orange & son Ecrasé de Pomme de Terre  
Agneau en Rôti farci et légumes du Soleil Marinés  
Suprême de Volaille aux Pleurotes  
Dos de Saumon au Beurre Nantais Citronné et ses Légumes du moment  
Longe de Porc sauce au Citron vert et Légumes du moment*



*Tarte aux Fruits de saisons  
Méli Mélo de Fruits Frais à la Menthe et Sorbet  
Gâteaux au Chocolat et son Coulis de Chocolat Noir  
Coupe Glacée, 3 Boules Glaces et Sorbets parfums au choix  
Panacotta aux Fruits Rouges ou Fruits Exotiques  
Pièce Montée Choux ou Macarons (sup 5,5€)*



*Café, Thé  
Eau minérale Plate et Pétillante*

\* Le matériel de restauration comprend : tables, chaises, nappage blanc, verrerie & couverts  
Le service est inclus jusqu'à 1h du matin, au-delà un supplément heures de nuit sera facturé



RELAIS DES LANDES

D7, lieu dit les Landes - 41 120 Ouchamps ◆ Tel 02 54 44 40 40

[www.relaisdeslandes.com](http://www.relaisdeslandes.com) & e-mail : [info@relaisdeslandes.com](mailto:info@relaisdeslandes.com)

EVENTS sarl – RC Blois – N°SIREN 799 300 306



**Menu *TENTATION* 42€**  
(Matériels & Service compris\*)

*Saumon Gravlax, fromage de chèvre frais et son concassé de Tomates  
Ballottine de Volaille Farcie pavot sésame, Vinaigrette Balsamique  
Gourmandise de Crabe, Réduction Crémeuse de Noilly Prat, Confit d'Oignons Rouges  
Délice de Céleri, Ecrevisses marinées à l'Huile de Curry  
Rosace de Melon et Chiffonnade de Jambon d'Aoste (Selon la saison)*



*Pièce de Bœuf réduction Chinon pommes fondantes  
Filet Mignon de Porc au Miel et citron  
Dos de Cabillaud, Jus de Ratatouille, Comptée de Fenouil Safranée, Basilic  
Souris d'agneau braisée aux épices d'orient, légumes du soleil  
Piccata de Veau au Miel et Gingembre  
Lapin aux Parfums d'Hydromel, Abricots Rôtis et Polenta crémeuse*



*Duo de Fromage*



*Parfait Glacé Rhum Raisin, Fruits Exotiques, Coulis Passion  
Poire Pochée à la Vanille légèrement Caramélisée  
Fondant aux Chocolat et sa Crème Anglaise  
Profiteroles au Chocolat Noir  
Tarte Fine aux Pommes, Miel de nos région et Glace Vanille  
Omelette Norvégienne  
Pièce Montée Choux ou Macarons (Supp 3,5€)*



*Café, Thé  
Eau minérale Plate et Pétillante*

\* Le matériel de restauration comprend : tables, chaises, nappage blanc, verrerie & couverts  
Le service est inclus jusqu'à 1h du matin, au-delà un supplément heures de nuit sera facturé



RELAIS DES LANDES  
D7, lieu dit les Landes - 41 120 Ouchamps ♦ Tel 02 54 44 40 40  
[www.relaisdeslandes.com](http://www.relaisdeslandes.com) & e-mail : [info@relaisdeslandes.com](mailto:info@relaisdeslandes.com)  
EVENTS sarl – RC Blois – N°SIREN 799 300 306



**Menu ROYAL 52€**  
(Matériels & Service compris\*)

*Noix de Saint-Jacques Rôties, Pommes Acidulées, Noix Torréfiées et Feuilles d'Endives  
Foie gras de Canard Maison, Chutney de Fruits Exotiques sur Pain Brioché  
Fricassée de Gambas Laquées aux Epices, Fine Purée Crécy  
Caille Confitée, Tomates Cerises Rôties, Pignons de Pins & Saveurs de Noix  
Brioche Dorée aux Escargots de Bourgogne, Crème de Muscat et Foie Gras*



*Suprême de Pintade Rôtie Crème de Morilles et Morilles, Effluve de Porto  
Filet d'Agneau, Huile de Basilic, Coulis aux Eclats d'Olives  
Dégustation de Cochon de Lait Braisé, Girofles et Oranges Confites  
Pavé de Cerf, Baies de Cassis et sa Poire rôtie  
Grenadin de Veau Glacé au Miel et Citron Vert  
Filet de Bœuf, Servi Rossini et son Jus Truffé  
Déclinaison de Lotte et Saint Jacques Flambées au Whisky, Infusion à l'Américaine*



*Trio de Fromage*



*Croustillant Noix de Coco, mousse Vanille et marmelade Mangue Ananas.  
Gourmandise en fraisier de Sologne, Biscuit Moelleux, Crème légère Vanille et Fraise  
Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Lacté et Caramel Demi-Sel  
Feuille à Feuille à la Vanille Bourbon et Ananas Rôti au Miel  
Pièce Montée Choux ou Macarons (3 pièces par personne)  
Buffet de desserts (assortiment de gâteaux au choix)  
Assiette gourmande (trilogie Macaron, Bouchée au Chocolat, Verrine de Fruits)*



*Café, Thé  
Eau minérale Plate et Pétillante  
Buffet de Rafraichissement pour la soirée*

\* Le matériel de restauration comprend : tables, chaises, nappage blanc, verrerie & couverts  
Le service est inclus jusqu'à 1h du matin, au-delà un supplément heures de nuit sera facturé



RELAIS DES LANDES

D7, lieu dit les Landes - 41 120 Ouchamps ◆ Tel 02 54 44 40 40

[www.relaisdeslandes.com](http://www.relaisdeslandes.com) & e-mail : [info@relaisdeslandes.com](mailto:info@relaisdeslandes.com)

EVENTS sarl - RC Blois - N°SIREN 799 300 306