

LE RELAIS D'HORREBE

LA CARTE

ENTREES

- *Tartare de dos de cabillaud, kiwi et pomme acidulée 12 €
- *Velouté de butternut rôtie aux épices 10 €
- *Poulet laqué au soja et miel avec son riz à sushi 11 €
- *Planche de charcuterie avec pickles de légumes maison (à partager) 23 €

PLATS

- *Cuisse de canette confite et son crémeux de céleri au beurre d'ail 21 €
- *Filet de bœuf Normand grillé à la plancha et sa glace de viande au Jack Daniels et ses charlottes rôties 24 €
- *Pressé d'aile de raie marinée à la crème de citron et ses pommes de terre fondantes 22 €
- *Tikka masala aux légumes et son riz parfumé 18 €

DESSERTS

- *Délice de fromages du Terroir 9 €
- *Mille-feuille praliné 9 €
- *Fondant au chocolat et son espuma au café 9 €
- *Crème caramel vanillée au beurre salé 9 €

**La Maison n'accepte pas les chèques. Merci pour votre compréhension.
Tous les produits proposés sont faits maison. Service inclus.**

D'HORRE LE RELAIS

Les planches apéro

Le mercredi soir et les après-midis de 15h à 19h

Les rillettes

- *Rillettes de porc BIO "LE MOTTAY" piment d'Espelette
- *Rillettes de porc BIO "LE MOTTAY" Poivre vert
- *Rillettes de porc au citron à la bière triple

Les tartinables

- *Terrine de caviar d'aubergines au citron et aux olives noires
- *Terrine à achard d'olives noires et vertes
- *Terrine thoionade bretonne

Les saucissons

- *Saucisson sec nature
- *Saucisse sèche nature
- *Saucisson noisette

Les compositions :

- | | |
|---|------|
| *Une rilette ou un tartinable ou un saucisson | 8 € |
| *Une rilette et un tartinable | 15 € |
| *Une rilette et un saucisson | 15 € |
| *Un tartinable et un saucisson | 15 € |
| *Une rilette, un tartinable et un saucisson | 20 € |

Deux boules de glace de M. Gérard TAURIN

Meilleur Ouvrier de France Glacier

6€

La Maison n'accepte pas les chèques. Merci pour votre compréhension.
Tous les produits proposés sont faits maison. Service inclus.