

# Menu



## Mise en bouche

**Crèmeux de panais,**  
tartare de bar de Bretagne aux herbes fraîches saveur citron vert, croûte de pain d'épices

## Entrées

**Foie gras de canard simplement poché au vin de Bourgogne Côtes Chalonnaise,**  
éclats de graines de sésames caramélisées, dattes acidulées aux citrons confit

Ou

**Noix de Saint Jacques de Normandie,**  
poêlée minute, crème de châtaignes aux épices, beurre de caviar Oscière

*Douceur glacée au sorbet et sa touche alcoolisée*

## Plats

**Dos de turbot au corail de homard,**  
sabayon au vin jaune du Jura, ravioles de sucrine du Berry  
infusées à la verveine et au piment d'Espelette

Ou

**Poularde de Bresse rôtie et sa farce fine truffée,**  
sauce poulette aux morilles, pommes de terre façon Anna, et petits légumes

## Desserts

**Bûche à la vanille de Madagascar,**  
cœur de mangue au citron vert, croustillant chocolat blanc et citron vert

Ou

**Voile de lait, biscuit au gruë de cacao,**  
mousse chocolat amère, confit de mûre

100.00 €/personne

Relais  
**saint jacques**  
CHATEAUROUX  
\*\*\* HÔTEL RESTAURANT

1 bis avenue Marcel Dassault  
36130 COINGS- CHATEAUROUX  
02.54.60.44.44 - contact@relais-st-jacques36.fr

