



ENTRÉES / STARTERS

RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN ET MAGRET FUMÉ
CREAMY RISOTTO WITH PARMESAN AND SMOKED DUCK BREAST

18€

*

SAUMON FUMÉ, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SALADETTE D'HERBES FRAICHES
SMOKED SALMON, CELERY MOUSSELINE AND FRESH HERB SALAD

18€

*

FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA
FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA

21€

*

TARTARE DE DORADE ROYALE, GRANNY SMITH, AVOCAT ET FENOUIL EN COPEAUX
TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH, AVOCADO AND SHAVED FENNEL

21€

*



LA CAPUCINE

THE NUSTURTIUM

18€



PLATS / MAIN COURSES

RETOUR DE PÊCHE, FÉVETTES, TOMATES ET BASILIC, SAUCE CONDIMENTAIRE
MARKET FISH, FAVA BEANS, TOMATOES AND BASIL, CONDIMENT SAUCE

29€

*

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DARPHIN ET JUS RÉDUIT
CHICKEN BALLOTINE WITH MUSHROOMS, DARPHIN POTATOES AND REDUCED JUICE

29€

*

VAPEUR DE LOTTE, ÉMULSION D'AIL NOIR, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
STEAMED MONKFISH, BLACK GARLIC EMULSION, PAN-FRIED SEASONAL VEGETABLES

32€

*



LE JARDIN DE MAËLYSE

MAËLYSE'S GARDEN

24€

*

NOISETTES D'AGNEAU ROSÉES, JUS RÉDUIT
PURÉE D'AIL, PETITS LÉGUMES
ROASTED LAMB, REDUCED JUICE
GARLIC PURÉE, SPRING VEGETABLES

36€





FROMAGES/CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

CONFITURE MAISON, MESCLUN

SELECTION OF CURED CHEESES

HOMEMADE JAM, MESCLUN

15€



DESSERTS

FIGUE RÔTIE, CRUMBLE ET GLACE AU LAIT D'AMANDE

ROASTED FIG, CRUMBLE AND ALMOND MILK ICE CREAM

12€

*

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

LEMON PIE MERINGUE

12€

*

DUO FRAMBOISES CHOCOLAT

CHOCOLATE RASPBERRY DUO

15€

*

BABA AU RHUM FAÇON RELAIS DES LANDES

"RELAIS DES LANDES" RUM BABA

14€





MENU PLAISIR

49 €



*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

RISOTTO CRÉMEUX AU PARMESAN ET MAGRET FUMÉ
CREAMY RISOTTO WITH PARMESAN AND SMOKED DUCK BREAST

*

SAUMON FUMÉ, MOUSSELINE DE CELERI ET SALADETTE D'HERBES FRAICHES
SMOKED SALMON, CELERY MOUSSELINE AND FRESH HERB SALAD

*

 **LA CAPUCINE**
THE NUSTURTUM



RETOUR DE PÊCHE, FÉVETTES, TOMATES ET BASILIC, SAUCE CONDIMENTAIRE
MARKET FISH, FAVA BEANS, TOMATOES AND BASILIC, CONDIMENT SAUCE

*

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS, POMMES DARPHIN ET JUS RÉDUIT
CHICKEN BALLOTINE WITH MUSHROOMS, DARPHIN POTATOES AND REDUCED JUICE

*

 **LE JARDIN DE MAËLYSE**
MAËLYSE'S GARDEN



 **FIGUE RÔTIE, CRUMBLE ET GLACE AU LAIT D'AMANDE**
ROASTED FIG, CRUMBLE AND ALMOND MILK ICE CREAM

*

 **TARTELETTE CITRON MERINGUÉE**
LEMON PIE MERINGUE



MENU PLAISIR

*Wine & Food Pairing 26€
3 glass of 12.5cl*



CREAMY RISOTTO WITH PARMESAN AND SMOKED DUCK BREAST

*

SMOKED SALMON, CELERY MOUSSELINE AND FRESH HERB SALAD

*

 **THE NUSTURTUM**



MARKET FISH, FAVA BEANS, TOMATOES AND BASILIC, CONDIMENT SAUCE

*

CHICKEN BALLOTINE WITH MUSHROOMS, DARPHIN POTATOES AND REDUCED JUICE

*

 **MAËLYSE'S GARDEN**



 **ROASTED FIG, CRUMBLE AND ALMOND MILK ICE CREAM**

*

 **LEMON PIE MERINGUE**





MENU TENTATION

64 €

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA

FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA

*

TARTARE DE DORADE ROYALE, GRANNY SMITH, AVOCAT ET FENOUIL EN COPEAUX

TARTAR OF SEA BREAM, GRANNY SMITH, AVOCADO AND SHAVED FENNEL



NOISETTES D'AGNEAU ROSÉES, JUS RÉDUIT PURÉE D'AIL, PETITS LÉGUMES

*ROASTED LAMB, REDUCED JUICE
GARLIC PURÉE, SPRING VEGETABLES*

*

VAPEUR DE LOTTE, ÉMULSION D'AIL NOIR, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

BUTTER ROASTED MONKFISH, CRISPY RICE, EMULSIFIED LANGOUSTINE JUICE



DUO FRAMBOISES CHOCOLAT

CHOCOLATE RASPBERRY DUO

*

BABA AU RHUM FAÇON RELAIS DES LANDES

"RELAIS DES LANDES" RUM BABA





ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

EN PORTION ENFANT

MENU "BAMBINO"
POUR LES MOINS DE 12 ANS

16 €

PLATS:

POISSON OU VOLAILLE, GARNITURE À VOIR AVEC LE CHEF

DESSERT:

DEUX BOULES DE GLACE
CRÈME BRULÉE VANILLE BOURBON
SOUPE DE FRAISES

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

LES VOLAILLES DE MÉNARD DE OUCHAMPS
FROMAGES DE CHÈVRE DE LA FROMAGERIE BORDAS DE MONTHOU-SUR-BIÈVRE
MIEL DES BELLES DEMOIS'AILES DE COUR CHEVERNY
FARINE DU MOULIN DE SOUVIGNY À SEUR
LES FRAISES DE LA FERME DE MACÉ À CONTRES
LES ASPERGES ET LÉGUMES DE MR BILLAULT
LA BOULANGERIE BOULAY-PARISSE À CANDÉ-SUR-BEUVRON
LES FRUITS ROUGES DE MADAME BAUDRY
FRAMBOISES DE MADAME HARDY À CONTRES
FLEURS ET HERBES AROMATIQUES DU JARDIN DU RELAIS DES LANDES

