



Relais Saint-Michel
HOTEL · RESTAURANT

MENU

APÉRITIFS APERITIF DRINKS

Coupe de champagne.
Glass of champagne.

Taittinger brut Réserve	18€
Taittinger brut Prélude Grands Crus	24€
Taittinger rosé Prestige	24€

Kir blanc, parfum au choix :

Cassis, framboise, mûre, pêche. 11€
White wine Kir, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.

Kir royal Taittinger, parfum au choix :

Cassis, framboise, mûre, pêche. 20€
Taittinger Kir royal, choice of flavours: Cassis, raspberry, blackberry, peach.

Spritz 12€

Gin Tonic 12€

Margarita 12€

.....
Toutes nos préparations
sont faites maison.
All our dishes are homemade.
.....

FORMULES (HORS PLATEAUX) FORMULAS (EXCL. SEAFOOD)

Entrée + Plat ou Plat + Fromage ou Dessert 39€
Starter + Main Course or Main Course + Cheese or Dessert

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert 45€
Starter + Main Course + Cheese or Dessert

ENTRÉES STARTERS

Gaspacho de petits pois à la menthe. 16€
Pea and mint gazpacho.

Œuf parfait, poêlée de champignons en persillade,
émulsion de pain grillé. 14€
Perfect egg, pan-fried mushrooms with parsley, toasted bread
emulsion.

Escargots, beurre maître d'hôtel.
Burgundy snails, "maître d'hôtel" butter.

Les 6 12€

Les 12 17€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTER

.....
Toutes nos préparations
sont faites maison.
All our dishes are homemade.
.....

Plateau du Marin (1 personne)

6 huitres, 2 crevettes roses, 1 langoustine,
crevettes grises, amandes, bulots, bigorneaux.

Sailor's seafood platter (for 1) - 6 oysters, 2 pink shrimps, 1 langoustine, grey shrimps,
sea almonds, whelks, winkles.

55€

Plateau Royal (2 personnes)

12 huitres, 4 crevettes roses, 4 langoustines, araignée de mer,
crevettes grises, amandes, bulots, bigorneaux.

Royal seafood platter (for 2) - 12 oysters, 4 pink shrimps, 4 langoustine, spider crab, grey
shrimps, sea almonds, whelks, winkles.

135€

PLATS MAIN COURSES

Pièce d'agneau du moment en croûte d'herbes.

Herb-crusted lamb cut of the moment.

35€

Quasi de veau, sauce normande.

Veal quasi, Normandy sauce.

29€

Filet de poisson frais du moment au beurre noisette, jus vert aux zestes d'agrumes.

Fresh fish fillet of the moment with brown butter, green juice with citrus zests.

Accompagnement au choix : Purée de pommes de terre ; Gratin de pommes de terre au Comté ;
Jardinière de légumes de saison.

Choice of side dish: Mashed potatoes; Comté potato gratin; Seasonal vegetable.

32€

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Fondue de fromages normands AOP, pain grillé.

Norman PDO cheese fondue, toasted bread.

12€

Pavlova aux fruits frais de saison et agrumes.

Pavlova with fresh seasonal fruit and citrus fruit.

15€

Ile flottante et crème anglaise.

Floating island and custard.

12€

Millefeuille vanille et caramel au beurre salé.

Vanilla and salted butter caramel millefeuille.

14€

Coupes de glace Philippe Urraca / Philippe Urraca ice cream cups

Philippe Urraca, chef pâtissier français emblématique, Meilleur Ouvrier
de France et président des MOF pâtisseries de 2003 à 2017, s'associe au
Relais Saint-Michel pour vous faire découvrir ses parfums d'exception.

Glaces : Café blanc ; Caramel au beurre salé ; Sablé Breton ; Vanille Bourbon et

Tahiti

Ice creams: White coffee; Salted butter caramel; Breton shortbread;
Bourbon and Tahiti vanilla

Sorbets : Poire ; Yuzu

Sorbets: Pear; Yuzu

2 boules : 8€

3 boules : 11€



BOISSONS FROIDES RÉGIONALES REGIONAL COLD DRINKS

Cidre Normand, brut, doux ou rosé.
Dry, sweet or rosé apple cider.

À la bouteille (75cl) 27€

Au verre (12,5cl) 7€

Bière - La Cotentine » ambrée - 6,2° (33cl) 9€

« La Cotentine » amber beer.

Bière - La Cotentine » triple au Calvados - 10° (33cl) 12€

« La Cotentine » Calvados triple beer.

AUTRES BOISSONS FROIDES OTHER COLD DRINKS

Heineken (33cl) 7€

Pelfort brune (33cl) 7€

Coca-Cola (33cl) 6€

Coca-Cola SANS SUCRES (33cl) 6€

Coca-Cola Cherry (33cl) 6€

Sprite (25cl) 6€

FANTA (25cl) 6€

fuzetea (25cl) 6€

🍹 **TROPICO** (25cl) 6€

Oasis (25cl) 6€

Orangina (25cl) 6€

Jus de fruit et nectars :
Abricot, pomme, ananas, orange, tomate (25cl) 6€

Perrier (33cl) 6€

Vittel (25cl) 4€

Vittel (100cl) 7€

San Pellegrino (100cl) 7€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso 3€

Double expresso 5€

Café crème 6€

Cappuccino 6€

Café normand au Calvados 8€

Chocolat chaud 6€

Thés et infusions 5€

Thé Earl Grey ; Thé noir ; Thé à la menthe ;
Thé vert Gunpowder ; Infusion camomille.