



Le Relais d'Ozenay

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Florian peut vous proposer des plats cuisinés à emporter

Les incontournables

° Terrine de foie gras au naturel et condiments, fait maison : 14 €/ 100gr (~ 2 portions)

° Lobe de foie gras de canard français cru extra : 62 €/kg

° Saumon fumé par nos soins, caramel d'aneth : 12 €/100gr

° Brie de Meaux truffé fait maison: 9 €/100gr

° Panier gourmand pour 2, de produits maison : 54€ (dont un panier décoratif)

- 1/2Bt de champagne Deutz rosé
- 2 financiers poire/chocolat
- Foie gras en terrine et condiments
- Rillettes de saumon
- Confiture

Sur mesure

N'hésitez pas à nous faire part de vos demandes particulières. Nous pourrions composer avec vos envies, votre budget et en fonction de notre carte, des plats à emporter sur mesure.

Vous ne savez pas quoi offrir à vos parents, vos enfants, vos amis ..!

Un « Bon cadeau pour un repas au Relais d'Ozenay » ou un coffret cadeau de deux coupes et une bouteille de champagne,

Afin d'améliorer la gestion des marchandises, il est souhaitable de passer commande avant le samedi 15 Décembre, merci de votre compréhension.

Le restaurant sera ouvert le dimanche 23/12 mais il sera fermé le lundi 24/12, ouvert seulement pour retirer les plats à emporter.

Nous restons à votre disposition.

Tel: 03.85.32.17.93

Fax: 03.85.51.37.70

Site : www.le.relais.dozenay.com

Mail: lerelaisdozenay@orange.fr

Déjeuner de Noël le Mardi 25 Décembre 2018

Notre menu de Noël

67€

Tartare de saumon au citron confit

Betterave bio et son émulsion

Terrine de foie gras de canard cuite à basse température

Radis au vinaigre de myrtille

Dos de maigre de ligne rôti au beurre salé

Pomme de terre confite et poireaux, jus Parmentier à la vodka

Filet de chevreuil cuit au sautoir, jus brun épicié

Déclinaison de butternut et salsifis

Brie truffé, salade d'endive aux pignons de pin

Crèmeux chocolat noir Valrhona Nyangbo

Agrumes et sorbet mandarine

Les membres du Relais d'Ozenay vous souhaitent à tous de très bonnes fêtes de fin d'année 2018.

Le chef qui a élaboré ses menus bien avant les fêtes se verra peut être dans l'obligation de changer quelques éléments, suivant les possibilités d'approvisionnements, merci de votre compréhension.

Dîner prolongé du Lundi 31 Décembre 2018

Notre menu de la St Sylvestre

95€

Apéritif maison et canapés

*Foie gras de canard en Royale
Radis et émulsion poivre des Cimes*

*Sandre de Saône fumé par nos soins
Crème de caviar et pomme de terre Rattes Tiède*

*Noix de St Jacques de nos côtes rôties au beurre salé
Céleri et vinaigrette de jus de viande, rappé de truffe*

Sorbet griotte arrosé de crémant de Bourgogne

*Pigeon élevé en Bresse et Foie gras poêlé,
Mousseline de topinambour à la vanille*

Brie à la truffe, salade d'endive aux pignons de pin

Prélude sucré

*Crèmeux chocolat Dulcey au citron vert
Sablé au beurre salé, sorbet orange sanguine*

Nos jours de fermeture hebdomadaire sont le mardi et le mercredi.

Notre fermeture Annuelle se fera du Lundi 01 janvier 2019 au

Mercredi 23/01/2019 inclus

Tel : 03.85.32.17.93

Fax : 03.85.51.37.70

Site : www.le.relais.dozenay.com

Mail : lerelaisdozenay@orange.fr