



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 fait maison : 14 € / 100gr (~ 2 portions)

° Lobe de foie gras crus extra : 62 € /kg

° Saumon fumé par nos soins : 12 € /100gr

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

° Coffret cadeau caviar avec une cuillère nacrée :

- 50€/20gr
- 70€/30gr Caviar « Perle noire » Périgord noir
- 110€/50gr Date limite de commande le 15/12

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, idéal pour accompagner du caviar.

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

Nous serons ouvert le dimanche 24/12 à midi sur réservation uniquement, avec le menu de Noël (entier ou un plat de moins à 56€)

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 Lundi 25 Décembre 2017

Notre menu de Noël

65€

Velouté de Butternut et crème de châtaigne

*Terrine de foie gras de canard cuite à basse température
Salade de betterave aux pignons de pin et vinaigre de coing*

Sandre de saone rôti

Carotte de Jérôme à la crème de caviar

Filet de veau de la maison «Robin Vannier»

Jus brun à la truffe noire et salsifis

Assiette de fromages affinés

Déclinaison autour de la clémentine et la chocolat

Les membres du Relais d'Ozenay vous souhaitent à tous de très bonnes fêtes de fin d'année 2017.

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

Dîner prolongé du Dimanche 31 Décembre 2017

Notre menu de la St Sylvestre

94€

Apéritif maison et canapés

Foie gras en terrine et radis noir

Homard bleu et caviar Perle noire

Betterave du « Jardin Bioiginal »

Noix de St Jacques rôties au beurre salé

Pommes de terre et vodka

Sorbet griotte arrosé de crémant de Bourgogne

Pigeon élevé en Bresse, jus façon « Royale »

Rappé de truffe noire

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

Prélude sucré

Crèmeux chocolat noir Valrhona Nyangbo

Ananas et son sorbet épicé

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

Notre fermeture Annuelle se fera du Lundi 01 janvier 2018 au

Mercredi 24 Janvier inclus

Tel : 03.85.32.17.93

Fax : 03.85.51.37.70

Site : www.le.relais.dozenay.com

Mail : lerelaisdozenay@orange.fr