



LE RELAIS
DU MOULIN

HÔTEL DE CHARME & SPA

LE MANGO
RESTAURANT

Ouvert de 19h à 22h



Les Incontournables

LES ENTRÉES

Starters

L'Entrée du Jour <i>Starter of the Day</i>	13.00 €
La Burrata bio crémeuse et tomates Cœur de Bœuf en carpaccio, sauce pistou <i>'Coeur de Boeuf' Tomato carpaccio with Organic creamy Burrata, pesto sauce</i>	17.00 €
Salade d'artichauts "tête de chat" en Barigoule et copeaux de parmesan <i>Artichokes salad, Barigoule style with Reggiano Parmesan shavings</i>	15.00 €
Terrine de foie gras de canard maison, confit de mangue et pain d'épices <i>Homemade terrine of duck foie gras, with mango confit and gingerbread</i>	22.00 €
Tartare de thon jaune de nos côtes wakamé et gingembre confit <i>Local yellow tuna tartare, wakame and candied ginger</i>	22.00 €

LA MER

From the Sea

Le Poisson du Jour <i>Catch of the day</i>	25.00 €
La pêche du jour en croûte de sel, sauce vierge (selon arrivage) <i>Salt crusted catch of the day, sauce vierge (subject to availability)</i>	29.00 €
Tataki de thon de nos côtes, graine de sésame, sauce teriyaki <i>Local tuna tataki, sesame seeds, teriyaki sauce</i>	29.00 €
Filet de vivaneau à la plancha, sauce citron vert <i>Red Snapper fillet à la planche, lime sauce</i>	25.00 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, beurre de légumes <i>Fried scallops, vegetable butter</i>	32.00 €



Servis avec ses garnitures

Served with its sides



Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes. Nous vous informons que nos plats contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants : œufs, lait et dérivés, céréales à gluten, moutarde, fruits à coque, sésame, arachide, céleri, poisson, mollusques, crustacés et soja. Du fait de notre fonctionnement, nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée entre nos produits. Pour les régimes alimentaires ou allergies, nous avons à disposition des pâtes et pains sans gluten. N'hésitez pas à le demander lors de votre commande. Tous nos poissons sont de pêches locales, ou de pêche atlantique (Quiberon) ou méditerranée (Marseille) selon arrivage en fin de semaine. Veuillez noter que nos viandes sont d'origine France (poulet, canard), Nouvelle-Zélande (agneau, bœuf). Etant tributaire de l'approvisionnement par bateau et par avion, il peut arriver que certains ingrédients ne soient pas disponibles. Nous vous prions de nous en excuser par avance.

LA TERRE

From the Land

La Viande du Jour <i>Meat of the day</i>	25.00 €
Le Suprême de poulet fermier « Label Rouge », jus simple <i>Roasted free-range chicken breast "Label Rouge", with its sauce</i>	23.00 €
Les côtes d'agneau rôties à la française au four, sauce estragon <i>Grilled rack of lamb, tarragon sauce</i>	32.00 €
Le filet de bœuf Black Angus (200 g), sauce au Rhum de Guadeloupe <i>Beef Black Angus Fillet (200 g), aged rum sauce</i>	39.00 €



Servis avec ses garnitures

Served with its sides

GARNITURES EN SUPPLEMENT

Extra Sides

Supplément de 8 €

Ecrasé de pommes de terre à la truffe et à l'huile de truffe

Mashed potato with truffle and truffle oil



Home-made dishes are cooked on site from basic products. We have at your disposal a chart with the allergens in our recipes. Please be informed that our dishes may contain the following allergens: eggs, milk, gluten, mustard, nuts, sesame, peanut, celery, fish, mollusc, crustacean and soya. We can't guarantee that products will not be cross-contaminated. For diet and allergies, we have at our disposal gluten-free pasta and bread. Please do not hesitate to ask when ordering. Please note that our meat originates from France (chicken and duck), New Zealand (beef and lamb). All our fishes are either from local catch, or Atlantic (Quiberon) or Mediterranean catch. Please note we are dependent on the supply by boat or by air, it may occur that some ingredients may not be available. We kindly apologize for any inconvenience.

Prix par personne TTC, service compris, hors boissons

Price per person, all tax included, excluding beverages

FROMAGES & DESSERTS

Cheese & Desserts

Fromage du jour, Salade de mesclun à l'huile de noix, Pain de campagne, confiture d'oignons <i>Cheese of the day, Mesclun salad with nut oil, Country style bread, onion jam</i>	10.00 €
Crème brûlée vanille, sucre roux des Antilles <i>Vanilla crème brûlée, French-Caribbean sugar</i>	9.00 €
Baba au Rhum passion et sa chantilly <i>Maracuja Rum Baba and its whipped cream</i>	13.00 €
Moelleux chocolat « Valrhona Gianduja 70% », glace caramel au beurre salé <i>12 minutes de cuisson</i> <i>« Valrhona Gianduja 70% », Chocolate fondant, salted caramel ice cream</i> <i>12-minutes cooking</i>	10.00 €
La grande assiette de fruits frais pays <i>Plate of fresh local fruits</i>	10.00 €
Glaces ou sorbets du jour, coulis de fruits et chantilly <i>Ice-cream or sorbet of the day, coulis of fruit and whipped cream</i>	
2 boules – 2 scoops	8.00 €
3 boules – 3 scoops	10.00 €
Café, Thé ou Citronnelle gourmand, accompagné de 4 douceurs <i>Gourmet Coffee, Tea or Lemongrass with 4 miniature desserts</i>	13.00 €

...RETROUVEZ NOS SOIRÉES À THÈME



LE RELAIS
DU MOULIN

HÔTEL DE CHARME & SPA

Chaque MERCREDI,
Soirée CREOLE

Chaque VENDREDI,
Soirée MECHOUI

Chaque SAMEDI,
Soirée LANGOUSTE

Prix par personne TTC, service compris, hors boissons
Price per person, all tax included, excluding beverages