

Relais M

La Carte · The Menu · Die Speisekarte

Carte éphémère du chef en résidence Alexandre Pilla, octobre – novembre 2026

Limited-time menu by our chef in residence Alexandre Pilla, October – November 2026 /

Saisonkarte unseres Küchenchefs in Residenz Alexandre Pilla, Oktober – November 2026

ENTRÉES

Starters / Vorspeisen

Foie gras au Ratafia du Stromberg 21

Foie gras / Foie gras

★ **Gratiné d'écrevisses, sauce homardine, gratiné au cheddar 16**

Crayfish gratin with lobster sauce and cheddar crust / Überbackene Flusskrebse mit Hummersauce und Cheddar

Salade de chèvre, miel et noix 12

Goat's cheese salad with honey and walnuts / Ziegenkäsesalat mit Honig und Walnüssen

Salade de gésiers de volaille 14

Poultry gizzard salad / Salat mit Geflügelmägen

Avocat crevettes 15

Avocado with prawns / Avocado mit Garnelen

PLATS

Main courses / Hauptgerichte

★ **Le saucisson brioche dorée, sauce madère 24**

Warm sausage in a golden brioche crust, Madeira sauce / Warme Wurst in goldener Briochekruste mit Madeirasauce

Assiette lorraine, avec ses charcuteries des fermes du village,

pommes de terre, crème aux herbes et salade 20

Lorraine platter with Mosl charcuterie, potatoes, herb cream and salad / Lothringer Teller mit Mosl-Wurstwaren, Kartoffeln, Kräutercreme und Salat

Rumsteak (200 g), sauce aux poivres de Madagascar 28

Rump steak (200 g) with Madagascar pepper sauce / Rumpsteak (200 g) mit Madagaskar-Pfeffersauce

Risotto à la betterave et saumon fumé 28

Beetroot risotto with smoked salmon / Rote-Bete-Risotto mit Räucherlachs

★ **Pavé de saumon, beurre blanc au cidre, perlé à l'huile d'herbes 27**

Salmon fillet with cider beurre blanc and a drizzle of herb oil / Lachsfilet mit Cidre-Beurre-blanc und Kräuteröl

DESSERTS

Desserts / Nachspeisen

★ **Baba aux agrumes 8,50**

Avec son shot de rhum +3

Citrus baba, with a shot of rum +3 / Baba mit Zitrusfrüchten, mit einem Shot Rum +3

Crème brûlée 8,50

Crème brûlée / Crème brûlée

Tarte tatin 8,50

Tarte Tatin, caramelised upside-down apple tart / Tarte Tatin, karamellisierter gestürzter Apfelkuchen

Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly 9,50

Chocolate fondant with vanilla ice cream and whipped cream / Schokoladenfondant mit Vanilleeis und Schlagsahne

★ *Coup de cœur du chef / Chef's favourite / Empfehlung des Küchenchefs*

Enfants : demi-portion à demi-tarif *Children: half portion at half price / Kinder: halbe Portion zum halben Preis*

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous prévenir dès le début du repas

*If you have any allergies or intolerances, please let us know at the start of your meal /
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte zu Beginn der Mahlzeit*

Prix nets, service compris *Net prices, service included / Nettopreise, Bedienung inbegriffen*