



MENU SIGNATURE

Le soir uniquement

Chef Hamza Deramchi



LES PARCOURS DÉGUSTATION



Laissez-vous guider à travers l'essence de notre cuisine.

INSTINCT TERRESTRE — 75 €

(Un parcours en 4 Temps)

Le champignon, Le Canard,

"Le ni plat ni dessert"*, Le M'halbi

INSTINCT MARIN — 75 €

(Un parcours en 4 Temps)

La Saint-Jacques, Le Turbot,

"Le ni plat ni dessert"*, La Clémentine

LE GRAND VOYAGE — 110 €

(Un voyage en 7 Temps)

L'intégralité de la palette du Chef,
incluant nos plats signatures Terre & Mer.

*"Le ni plat ni dessert"

est une création singulière à nos parcours dégustation.*

PRÉLUDES



La noix de Saint-Jacques juste saisie — 32 €
(Purée de topinambour au ras el hanout,
beurre blanc au citron confit et corail, caviar d'Aquitaine)



L'esprit d'un sous-bois — 34 €
(Terrine de champignons au pain d'épices,
dashi des bois et ses garnitures croustillantes)



TEMPS FORTS



Le turbot nacré — 48 €
(Mousseline de Céleri rave à la coriandre graine,
poireau brûlé, espuma de Hollandaise noisette
& son croustillant de peau au Citron Noir)



Hommage au canard — 45 €
(Magret fondant, jus à la mélasse de date,
pastilla de ses cuisses confites, nuage de foie gras &
mille-feuille de pomme de terre au zâatar, menthe poivrée)



ÉPILOGUES



La Clémentine en textures — 18 €
(Mousse légère, gel au safran, sorbet,
crumble à l'huile d'olive et tuile à la cardamome)



Le M'halbi "Relais 50" reconstruit — 18 €
(Bavaroise de crème de riz à la fleur d'oranger, cœur riz au
lait à la pistache, glace d'amande amère
et meringue à la fleur d'oranger)

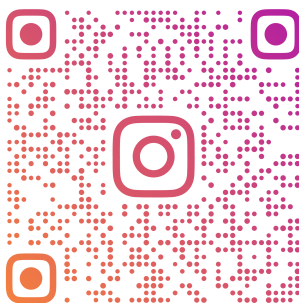


Au Relais 50

Chaque plat dégusté ce soir est le fruit de notre vision.

« Une cuisine d'auteur, dialogue sincère entre l'instinct,
les racines et le produit »

Merci d'avoir partagé ce moment avec nous.



LERELAIS50

LE RELAIS 50
20, Quai du port Marseille 13002
04 91 52 52 50
www.lerelais50.fr