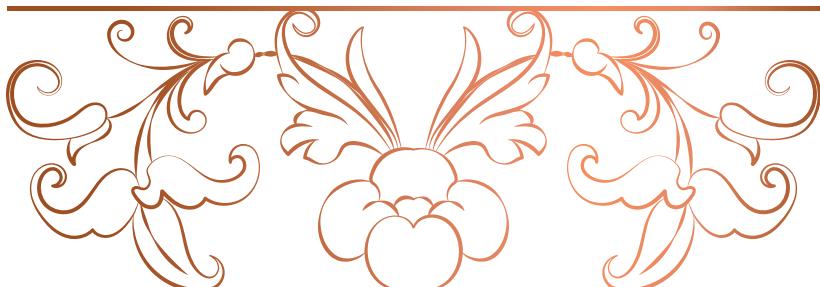


## MENU SIGNATURE

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 gel de safran)



## 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](http://www.lerelais50.fr)