

L'ATELIER
DE SAMUEL LE TORRIELLEC
RELAIS & CHATEAUX



ROMANIAN DISHES BUCATE ROMÂNEȘTI

BUCOVINEAN LAMB BORSCH.
BORȘ BUCOVINEAN DE MIEL.

ALG: MILK, CELERY | 320 G
26 LEI

POLENTA SOUFFLÉ WITH PERIGUEUX SAUCE.
SUFLEU DE MĂMĂLIGĂ CU SOS PERIGUEUX.

ALG: MILK, GLUTEN, EGGS | 250 G
45 LEI

BOUEF SALAD, CHEF'S RECIPE.
SALATĂ DE BOUEF, REȚETA CHEF-ULUI.

ALG: EGGS, MUSTARD | 280 G
48 LEI

GRILLED MANGALITA PORK NECK, GLAZED IN
SLIGHTLY SALTED BUTTER, ASPARAGUS AND
GRIBICHE SAUCE.
CEAFĂ DE PORC MANGALIȚA LA GRĂȚAR,
SPARANGHEL CONFIAT CU UNT SEMI-SĂRAT ȘI
SOS GRIBICHE.

ALG: GLUTEN, CELERY, MILK, MUSTARD | 300 G
88 LEI

STUFFED GRAPE LEAF ROLLS COOKED IN SALT
CRUST.
SARMALE ÎN FOI DE VIȚĂ GĂTITE ÎN CRUSTĂ
DE SARE.

ALG: EGGS, GLUTEN, MILK | 350 G
58 LEI

ZANDER FILLET COOKED IN THE OVEN WITH
THYME, GARLIC, CARROTS AND TURNIPS GLAZED
IN SLIGHTLY SALTED BUTTER.
FILE DE ȘALĂU LA CUPTOR CU CIMBRU,
USTUROI, MORCOVI ȘI NAPI CONFIAȚI ÎN UNT
SEMI-SĂRAT.

ALG: FISH, MILK | 280 G
60 LEI

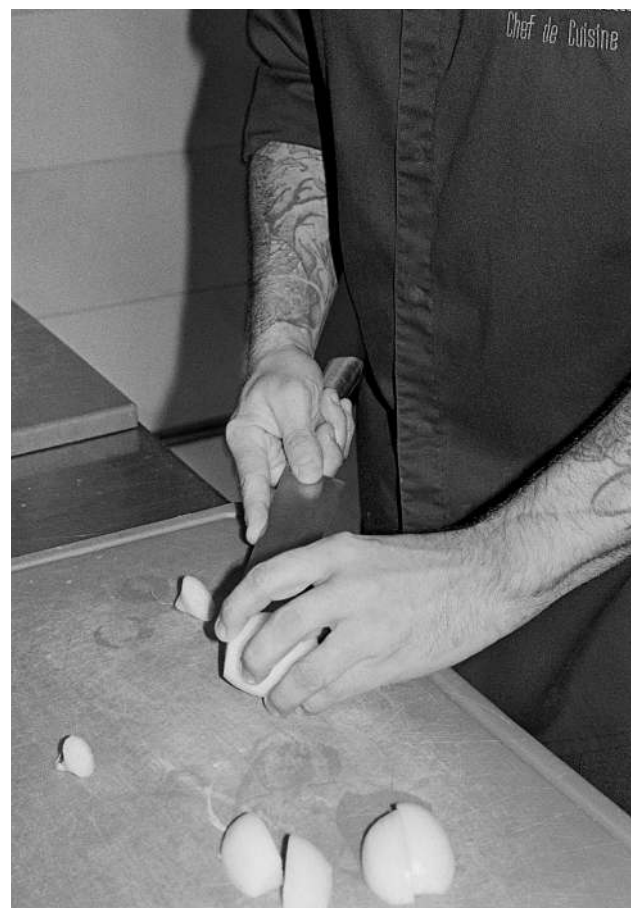
SOUPS SUPE

TRADITIONAL ONION SOUP, GRATINATED WITH
AGED EMMENTAL CHEESE.
SUPĂ TRADIȚIONALĂ DE CEAPĂ, GRATINATĂ CU
BRÂNZĂ EMMENTAL ÎNVECHITĂ.

ALG : MILK, GLUTEN | 320 G
24 LEI

PEASANT SOUP WITH CABBAGE.
SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU VARZĂ.

ALG: CELERY, GLUTEN | 320 G
24 LEI



APPETIZERS & SALADS

ANTREURI ȘI SALATE

BABY SPINACH SALAD WITH CRISPY ST. MARCELLIN CHEESE, SPICED WITH TRUFFLE SAUCE AND BACON.
SALATĂ DE SPANAC TÂNĂR CU BRÂNZĂ PANE ST. MARCELLIN, ASEZONATĂ CU SOS DE TRUFE, INFUZATĂ CU BACON.

ALG : MILK, GLUTEN, EGGS | 250 G
58 LEI

SEA BASS CEVICHE WITH MEDITERRANEAN CITRUS, CHERRY TOMATOES AND CARAMELIZED ONIONS.
CEVICHE DE LUP DE MARE CU CITRICE MEDITERANEENE, ROȘII CHERRY ȘI CEAPĂ CARAMELIZATĂ.

ALG: FISH, SOY, CELERY, SESAME, GLUTEN, LUPIN | 180 G
66 LEI

BLACK ANGUS BEEF TAIL PIE WITH BOURGOGNE WINE AND TRUFFLE SAUCE.
PLĂCINTĂ CU COADĂ DE VITĂ BLACK ANGUS, VIN ROȘU DIN BOURGOGNE ȘI SOS DE TRUFE.

ALG: EGGS, GLUTEN, CELERY | 250 G
68 LEI

DUCK LIVER TEMPURA WITH MISO, ORANGE SAUCE AND ENOKI SALAD.

FICAT DE RAȚĂ TEMPURA CU MISO, SOS DE PORTOCAL ȘI SALATĂ DE ENOKI.

ALG: SOY, GLUTEN, SESAME | 180 G
98 LEI

DUCK LIVER TERRINE WITH GLAZED CHIVES AND TRUFFLES.

TERINĂ DE FICAT DE RAȚĂ CU ARPAGIC CONFIAT ȘI TRUFE .

ALG: GLUTEN, EGGS | 160 G
75 LEI

MARINATED FRESH SALMON IN SOY, LIME AND GARLIC SAUCE WITH CELERY REMOULADE.

SOMON PROASPĂT MARINAT ÎN SOS DE SOIA, LIME ȘI USTUROI CU REMULADA DE ȚELINĂ.

ALG: FISH, SOY, CELERY, EGGS, MUSTARD, GLUTEN | 280 G
68 LEI



FISH PEȘTE

GRILLED SCALLOPS, GLAZED SALSIFY WITH ZINGARA SAUCE, SOUBISE AND TRUFFLE FROTH. SCOICI ST JACQUES LA GRĂTAR, SALSIFY CONFIAT CU SOS ZINGARA, SPUMĂ DE SOUBISE CU TRUFE .

ALG: MOLLUSCS, MILK, GLUTEN, CELERY | 180 G
120 LEI

ROSSINI TURBOT, POTATOES MILLE-FEUILLE AND FRESH THYME . FILE DE TURBOT ROSSINI CU MILLE-FEUILLE DE CARTOFI ȘI CIMBRU PROASPĂT.

ALG: FISH, GLUTEN, CELERY | 320 G
140 LEI

SEA BASS COOKED IN SLIGHTLY SALTED BUTTER, GLAZED TURNIPS WITH MOREL MUSHROOMS AND PESTO SAUCE. FILE DE LUP DE MARE GĂTIT ÎN UNT SEMI-SĂRAT, NAPI CONFIAȚI CU CIUPERCI MORILLES ȘI SOS PESTO.

ALG: FISH, MILK | 300 G
110 LEI

OCTOPUS SOUS VIDE SERVED WITH BEANS, NERO DI SEPIA, TARRAGON AND PROSCIUTTO STEW. CARACATIȚĂ SOUS VIDE, FASOLE CU NERO DI SEPIA, TĂRHON ȘI PROSCIUTTO.

ALG: MOLLUSCS | 280 G
98 LEI

PASTA PASTE

HOMEMADE CONCHIGLIONI, PROVENÇAL BEEF STEW. CONCHIGLIONI FĂCUTE ÎN CASĂ, TOCHITURĂ DE VITĂ PROVENÇAL.

ALG: GLUTEN, MILK, CELERY | 280 G
45 LEI

MACCHERONCINI WITH CLAMS, WHITE WINE SAUCE AND ZUCHINNI. MACCHERONCINI CU VONGOLE, SOS DE VIN ALB ȘI ZUCHINNI.

ALG: MOLLUSCS, GLUTEN | 280 G
45 LEI

PACCHERI WITH GRILLED OCTOPUS, OLIVES AND PESTO SAUCE. PACCHERI CU CARACATIȚĂ LA GRĂTAR, MĂSLINE ȘI SOS PESTO.

ALG: GLUTEN, FISH, SOY, MOLLUSCS | 280 G
45 LEI



MEAT CARNE

BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN COOKED IN RED WINE, CELERY MOUSSELINE, SMOKED SALT AND GRAND VENEUR SAUCE.

MUȘCHI DE VITĂ BLACK ANGUS GĂTIT ÎN VIN ROȘU, MOUSSELINE DE ȚELINĂ, SARE AFUMATĂ ȘI SOS GRAND VENEUR.

ALG: CELERY, MILK | 300 G
128 LEI

VEAL SWEETBREADS WITH TRUFFLE SAUCE AND CALAMARATA PASTA.

MOMIȚE CARAMELIZATE CU SOS DE TRUFE ȘI PASTĂ CALAMARATA.

ALG: MILK, GLUTEN, CELERY | 280 G
108 LEI

SLOW COOKED DUCK BREST, CARAMELIZED CARROT, CRISPY CURRY BREAD CRUMBS AND FOUSSIER SAUCE.

PIEPT DE RAȚĂ GĂTIT LA FOC MIC, MORCOV CARAMELIZAT ȘI PESMET CROCANT CU CURRY ȘI SOS FOUSSIER.

ALG: GLUTEN, CELERY | 350 G
75 LEI

BEEF & BONE MARROW TARTARE.
TARTAR DE VITĂ ȘI MĂDUVĂ.

ALG: EGGS, MUSTARD | 450 G
110 LEI

TRADITIONAL DUCK PARMENTIER SERVED WITH GRATIN EMMENTAL CHEESE.

PARMENTIER DE RAȚĂ SERVIT CU EMMENTAL GRATINAT.

ALG: MILK | 220 G
78 LEI



VEGETARIAN DISHES PRODUSE VEGETARIENE

SEASONAL VEGETABLES BAYALDI WITH FRESH HERBS.

BAYALDI DE LEGUME DE SEZON CU IERBURI PROASPETE.

ALG: NUTS | 300 G
32 LEI

GREEN LENTILS SALAD WITH VEGETABLES, AROMATIZED WITH BLACK TRUFFLES.

SALATĂ DE LINTE VERDE CU LEGUME, AROMATIZATĂ CU TRUFE NEGRE.

ALG: / | 180 G
35 LEI

EGGPLANT GRATIN WITH MISO SAUCE, LIME, MIRIN AND CORIANDER VINAIGRETTE.

VINETE GRATINATE CU SOS MISO, VINEGRETĂ CU LIME, MIRIN ȘI CORIANDRU.

ALG: SESAME, SOY | 320 G
32 LEI



SIDE DISHES GARNITURI

FRIES COIN DE RUE / WITH CHEESE.
CARTOFI COIN DE RUE / CU BRÂNZĂ.

ALG: MILK | 250 G
12/20 LEI

MASHED POTATOES/ WITH TRUFFLES.
PIURE DE CARTOFI/ CU TRUFE.

ALG: MILK | 200 G
12/20 LEI

RICE, CHEF'S FAVOURITE RECIPE.
OREZ, REȚETA BUCĂTARULUI.

ALG: MILK | 160 G
20 LEI

GRILLED SEASONAL VEGETABLES.
LEGUME DE SEZON LA GRĂTAR.

ALG: / | 150 G
15 LEI

SAUTEED ASPARAGUS WITH BUTTER AND GARLIC,
THYME AND KALAMATA OLIVES.

SPARANGHEL SAUTÉ CU UNT ȘI USTUROI,
CORIANDRU ȘI MĂSLINE KALAMATA.

ALG: MILK | 180 G
35 LEI

NOTE:

ALL PRICES ARE IN LEI AND INCLUDE V.A.T.

TOATE PREȚURILE SUNT EXPRIMATE ÎN LEI ȘI
INCLUD T.V.A.

* IF YOU HAVE AN ALLERGY, PLEASE REQUEST
ADDITIONAL INFORMATION BEFORE ORDERING.

* DACĂ SUFERIȚI DE O ALERGIE, VĂ RUGĂM
SOLICITAȚI INFORMAȚII SUPLIMENTARE ÎNAINTE
DE A PLAȘA COMANDA.

SOME DISHES MIGHT CONTAIN RAW INGREDIENTS
THAT HAVE BEEN DEFROSTED, IN CERTAIN
PERIODS OF THE YEAR.

UNELE PREPARATE POT CONȚINE MATERIE PRIMĂ
DECONGELATĂ, ÎN ANUMITE PERIOADE ALE
ANULUI.

