



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT

Menu de la Source

En 4, 5, ou 6 services

~~ Entrées ~~

L'Œuf parfait

En meurette repensé par le Chef

Et/ou

L'Escargot de Bourgogne

En persillade dans sa coquille croustillante, fricassé de choux au lard, velouté d'ail à la truffe

~~ Plats ~~

La Saint Jacques De Normandie

*Juste snackées, Potimarron bio de Marie-Elizabeth aux agrumes et vanille,
Fruit de la Passion*

Et/ou

Le Canard de Frenois

Magret au poivre de cassis, la cuisse confite au foie gras, rutabaga au Safran de Saint Seine l'Abbaye

~~ Fromage ~~

Le Prédessert ou Assiette de fromages de notre région

~~ Desserts ~~

La Granny

En différentes textures, crémeux vanille, sorbet pomme-shiso et son écrin de meringue

Et/ou

Le Chocolat pur origine Mexique

En déclinaison, mousse de lait de la ferme et chocolat chaud épicé

49€ en 4 services, 59€ en 5 services, et 69€ en 6 services.

Les desserts sont à commander en début de repas. Un même menu sera à choisir pour toute la tablée.

Prix nets et service compris



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT

Menu du Marché

Non valable les vendredis soir, samedis soir, et les dimanches

- En 2, 3 ou 4 services -

~ Entrées ~

L'Œuf parfait

En meurette repensé par le Chef

~ Plats ~

Le Paleron de Bœuf

Braisé à la bourguignonne, arlequin de pickles, espuma de carotte aux agrumes

Ou

Le Brochet

*En quenelles au Yuzu, « caviar de citron », bisque de crustacé,
Embeurré de pomme de terre (Truffes fraîche de Bourgogne en supplément de 5€)*

~ Fromages ~

L'Assiette de fromages de notre région

(Supplément 12€)

Ou

Le Pré-dessert

(Supplément de 4€)

~ Desserts ~

L'Ananas Victoria

Confit au curcuma, crémeux coco-vanille, condiment menthe-coriandre, sorbet ananas gingembre

Ou

La Ruche de notre région

*Biscuit madeleine, confit de citron, mousse de fromage blanc de la Ferme de Bligny,
et sa glace de miel de châtaigne*

29€ en 2 services *Uniquement au déjeuner*

39€ en 3 services

Prix nets et service compris



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT

La carte

Entrées

- L'Œuf Parfait*** **12€**
En meurette repensé par le Chef
- L'Escargot de Bourgogne*** **15€**
En persillade dans sa coquille croustillante, fricassé de choux au lard, velouté d'ail à la truffe

Plats

- Le Brochet*** **23€**
*En quenelles au Yuzu, « caviar de citron », bisque de crustacé, Embeurré de pomme de terre
(Truffes fraîche de Bourgogne en supplément de 5€)*
- Le Paleron de Bœuf*** **25€**
Braisé à la bourguignonne, arlequin de pickles, espuma de carotte aux agrumes
- La Saint Jacques de Normandie*** **29€**
Juste snackées, Potimarron bio de Marie- Elizabeth aux agrumes et vanille, fruit de la passion
- Le Canard de Frenois*** **28€**
Le magret au poivre de cassis, la cuisse confite au foie gras, rutabaga au Safran de Saint-Seine-L'Abbaye

Fromages & Desserts

- L'Assiette de fromages de notre région*** **10€**
- L'Ananas Victoria*** **12€**
Confit au curcuma, crémeux coco-vanille, condiment menthe-coriandre, sorbet ananas-gingembre
- Le Ruche de notre Région*** **12€**
*Biscuit madeleine, confit de citron, mousse de fromage blanc de la Ferme de Bligny,
et sa glace de miel de châtaigne*
- La Granny*** **15€**
En différentes textures, crémeux vanille, sorbet pomme-shiso et son écrin de meringue
- Le Chocolat pur origine Mexique*** **15€**
En déclinaison, mousse de lait de la ferme et chocolat chaud épicé