



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

Le Tourteau

Chair aux herbes, gel de pomme, guacamole et grenade, parfait glacé à l'avocat

~~ 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 Mûre sauvage de Bourgogne

Fleur et baie de sureau, crème brebis, croustillant combawa

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

- 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, 39€ en 3 services,

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

Prix nets et service compris



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT

La carte

Entrées

- L'Œuf parfait*** **15€**
En meurette repensé par le Chef
- Le Tourteau*** **15€**
Chair aux herbes, gel de pomme, guacamole et grenade, parfait glacé à l'avocat

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*** **12€**
- L'ananas Victoria*** **15€**
Confit au curcuma, crémeux coco-vanille, condiment menthe-coriandre, sorbet ananas-gingembre
- Le Ruche de notre région*** **15€**
*Biscuit madeleine, confit de citron, mousse de fromage blanc de la Ferme de Bligny,
et sa glace de miel de châtaigne*
- La Mûre sauvage de Bourgogne*** **15€**
Fleur et baie de sureau, crème brebis, croustillant combawa
- Le chocolat pur origine Mexique*** **15€**
En déclinaison, mousse de lait de la ferme et chocolat chaud épicé