



**Relais DE LA Source**  
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

## *Menu de la Source*

*En 4, 5, ou 6 services*

*~~ Entrées ~~*

### ***L'œuf parfait d'Olivier***

*En meurette repensé par le Chef*

*Et/ou*

### ***La truite de l'Aube***

*Fumée à la betterave, crème de régale de Bourgogne au son de moutarde, huile aux 5 herbes*

*Et/ou*

### ***L'escargot de Bourgogne***

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

*~~ Plats ~~*

### ***Le sandre***

*Nacré au combawa, makis de poireaux au barbecue, beurre blanc au verjus et safran de St-Seine-l'Abbaye*

*Et/ou*

### ***Le taureau Charolais***

*En filet fumé au romarin, jus à la noisette, asperge verte française dans tous ses états, noisette/sudachi*

*~~ Prédessert ou Fromage ~~*

### ***Le prédessert OU l'assiette de fromages de notre région***

*~~ Desserts ~~*

### ***L'exotique***

*Cœur coulant mangue-galanga, blanc en neige à la noix de coco, sorbet mangue-coriandre*

*Et/ou*

### ***Le café***

*Torréfié en Bourgogne, craquant de chocolat, fraîcheur de mandarine, sorbet café*

*Et/ou*

### ***Le baba***

*Aux agrumes, crémeux kalamansi, zestes confits, sorbet acidulé,*

*granité au Gin « Le secret de l'herbier » de Vaux Saules*

***57€ en 4 services, 67€ en 5 services, et 77€ en 6 services.***

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

Prix nets et service compris hors boissons



**Relais DE LA Source**  
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

## *Menu du Marché*

- Non valide les vendredis soir, samedis soir et dimanches -

~ Entrées ~

### ***L'œuf parfait d'Olivier***

*En meurette repensé par le Chef*

Ou

### ***La truite de l'Aube***

*Fumée à la betterave, crème de régale de Bourgogne au son de moutarde, huile aux 5 herbes*

~ Plats ~

### ***Le cochon de Bourgogne***

*L'échine confite au café, eryngii poêlé, espuma aux champignons de Dijon*

Ou

### ***Le maigre***

*Au citron confit, crème de poivron rouge grillé, risotto d'épeautre au brillat-savarin, émulsion basilic*

-----  
***L'assiette de fromages de notre région*** (Supplément 10€)

Ou

***Le pré-dessert*** (Supplément de 4€)

~ Desserts ~

### ***Le citron***

*Meringue en textures, fraîcheur de bergamote, biscuit à l'huile d'olive, sorbet à l'estragon*

Ou

### ***La rhubarbe***

*Confite en croûte de sucre, pochée dans un jus de fraise, crémeux mentholé, confit fraise, sorbet menthe et lait ribot*

***31€ en 2 services*** (Uniquement au déjeuner)

***41€ en 3 services***

Prix nets et service compris hors boissons

## La carte

### Entrées

**L'œuf parfait d'Olivier** 12€  
*En meurette repensé par le Chef*

**La truite de l'Aube** 14€  
*Fumée à la betterave, crème de régale de Bourgogne au son de moutarde, huile aux 5 herbes*

**L'escargot de Bourgogne** 15€  
*En persillade dans sa coquille croustillante, fricassé de choux au lard, velouté d'ail à la truffe*

### Plats

**Le maigre** 23€  
*Au citron confit, crème de poivron rouge grillé, risotto d'épeautre au brillat-savarin, émulsion basilic*

**Le cochon de Bourgogne** 25€  
*L'échine confite au café, eryngii poêlé, espuma aux champignons de Dijon*

**Le sandre** 32€  
*Nacré au combawa, makis de poireaux au barbecue, beurre blanc au verjus et safran de St-Seine-L'Abbaye*

**Le taureau Charolais** 34€  
*En filet fumé au romarin, jus à la noisette, asperge verte française dans tous ses états, noisette/sudachi*

### Fromages & Desserts

**L'assiette de fromages de notre région** 10€

**Le citron** 12€  
*Meringue en textures, fraîcheur de bergamote, biscuit à l'huile d'olive, sorbet à l'estragon*

**La rhubarbe** 12€  
*Confite en croûte de sucre, pochée dans un jus de fraise, crémeux mentholé, confit fraise, sorbet menthe et lait ribot*

**L'exotique** 15€  
*Cœur coulant mangue-galanga, blanc en neige à la noix de coco, sorbet mangue-coriandre*

**Le café** 15€  
*Torréfié en Bourgogne, craquant de chocolat, fraîcheur de mandarine, sorbet café*

### Le baba

*Aux agrumes, crémeux kalamansi, zestes confits, sorbet acidulé, granité au Gin de Vaux Saules* 15€