



Relais DE LA Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Le mot du Chef

« Amoureux de mon pays et de ses traditions culinaires, j'ai à cœur de vous proposer une **cuisine généreuse et épurée, un retour aux sources** emprunt de modernité, une **cuisine en harmonie avec le lieu et son écosystème**. Grâce à un réseau de partenaires artisans, éleveurs, maraîchers locaux, nous vous proposons des **produits de saison et de grande qualité** tout au long de l'année. Une **cuisine plaisir, authentique et respectueuse** que je suis heureux de pouvoir partager avec vous ! »

Auteurs-producteurs

Ferme Earl des saules – Oeufs - Olivier Malgras- Champagne (21)

Truite de l'Aube – Truites - Veuxhaulles-sur-Aube-(21)

Safran de L'Abbaye – Safran - Saint-Seine L'abbaye (21)

Ferme de Clavisy – Viandes - Noyers (89)

L'Ecrevisse Rungis – Poissons - Rungis (94)

Marie Elisabeth - Fruits et légumes - Pellerey (21)

Au fil des cueillettes – Herbes aromatiques et confitures - Lantenay (21)

Yaourt Adelle - Yaourt - Etrochey (21)

Boulangerie le B – Pains - Ahuy (21)

Fromagerie Delin – Fromages - Gilly-lès-Cîteaux (21)

Fromagerie Berthaut – Fromages - Époisses (21)

Distillerie l'Herbier – Gin - Vaux Saules (21)

Joseph Cartron – Crèmes et liqueurs - Nuit Saint Georges (21)

Bois des mousses – Bières - ZAE Saint martin du Mont (21)

Thé du Phoenix – Thés - Sombernon (21)

Vedrenne – Sirops - Dijon (21)

Biacelli – Café - Longvic (21)

Vins : Champagne, Côte de Beaune, Côte de Nuits, Chablisien, Côte Chalonnaise, Côte Mâconnaise.



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

Le jambon sec du Morvan

Dans l'esprit d'un melon-jambon à la menthe sauvage de Bourgogne

~ ~ Plats ~ ~

L'omble chevalier à l'estragon de notre potager en 2 façons

*L'un confit en basse température, sauce vierge aux fruits de saison,
l'autre en tartare dans l'idée d'une courgette farcie au kalamansi*

Et/ou

Le taureau Charolais

Le filet fumé au romarin, jus réduit, émulsion comté, gnocchis en persillade, condiment kalamansi

~ ~ Pré-dessert ou Fromage ~ ~

Le pré-dessert Ou l'assiette de fromages de notre région

~ ~ Desserts ~ ~

Fraise et rhubarbe françaises

En déclinaison, mousse de brebis, fraises confites, sorbet rhubarbe, granité fraise/sureau

Et/ou

Le chocolat et cassis de Bourgogne

*Mousse à la crème d'Isigny, confit cassis, espuma chocolat pure origine Mexique 70%,
sorbet chocolat et poivre de cassis*

Et/ou

L'abricot à la reine des prés de Bourgogne

En confit et sorbet, riz au lait infusé au foin, madeleines en surprise

58€ en 4 services, 68€ en 5 services, et 78€ 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 ~

L'araignée de porc à l'hysope de Bourgogne

Snackée à la plancha, condiment caviar d'aubergine et citron confit, espuma de légumes du soleil

Ou

Le poulpe de nos Côtes

*Poêlé au pesto d'ail des ours de Bourgogne sur son risotto de crustacé,
tomates confites et émulsion au safran de Saint-Seine-l'Abbaye*

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

Ou

Le pré-dessert (Supplément de 4€)

~ Desserts ~

La cerise française

Dans l'esprit d'une forêt noire, crémeux chocolat à la fève de tonka et fleur de sel, sorbet griotte

Ou

La pêche Melba

Façon pavlova, chantilly vanille, confit de pêche de vigne et sorbet menthe sauvage de Bourgogne

32€ en 2 services (Uniquement au déjeuner)

42€ en 3 services

Prix nets et service compris hors boissons

La carte

Entrées

L'œuf parfait d'Olivier 13€
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

Le jambon sec du Morvan 16€
Dans l'esprit d'un melon-jambon à la menthe sauvage de Bourgogne

Plats

Le poulpe de nos Côtes 28€
Poêlé au pesto d'ail des ours de Bourgogne sur son risotto de crustacé, tomates confites et émulsion au safran de Saint-Seine-l'Abbaye

L'araignée de porc à l'hysope de Bourgogne 25€
Snackée à la plancha, condiment caviar d'aubergine et citron confit, espuma de légumes du soleil

L'omble chevalier à l'estragon de notre potager en 2 façons 32€
L'un confit en basse température, sauce vierge aux fruits de saison, l'autre en tartare dans l'idée d'une courgette farcie au kalamansi

Le taureau Charolais 34€
Le filet fumé au romarin, jus réduit, émulsion comté, gnocchis en persillade, condiment kalamansi

Fromages & Desserts

L'assiette de fromages de notre région 10€

Fraise et rhubarbe françaises 16€
En déclinaison, mousse de brebis, fraises confites, sorbet rhubarbe, granité fraise/sureau

Le chocolat et cassis de Bourgogne 16€
Mousse à la crème d'Isigny, confit cassis, espuma chocolat pure origine Mexique 70%, sorbet chocolat et poivre de cassis

L'abricot à la reine des prés de Bourgogne 16€
En confit et sorbet, riz au lait infusé au foin, madeleines en surprise