



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** empreint 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)

**L'Ecrevisse Rungis** – Poissons - Rungis (94)

**Marie Elisabeth** - Fruits et légumes - Pellerrey (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 et le couteau en 2 services***

*L'un confit à l'aneth et chou rave au citron bergamote, émulsion marine.*

*L'autre en tartare, condiment acidulé*

*Et/ou*

### ***L'escargot de Christine Chevallot***

*En persillade, poêlée et velouté de champignons de saison, émulsion noisette*

*~ ~ Plats ~ ~*

### ***La coquille St-Jacques de nos côtes***

*En 3 façons, l'une à l'anis de Flavigny, crème de butternut et compoté de fenouil l'autre flambée au pastis de Vaux-Saules et émulsion de barde et la dernière en tartare au vejus et butternut*

*Et/ou*

### ***Le Canard de Frénois***

*Le magret fumé aux noix, jus réduit et son artichaut déstructuré, le fond croquant au yuzu, les feuilles en espuma et le cœur au foie gras*

*~ ~ Pré-dessert ou Fromage ~ ~*

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

*~ ~ Desserts ~ ~*

### ***La framboise***

*En déclinaison autour de la roquette, mousse ricotta, cœur coulant, fine meringue croustillante, sorbet framboise/roquette*

*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*

### ***La figue***

*Confite au cassis, rôtie au miel, mousse de fromage blanc, sorbet à la lavande de Bourgogne*

***62€ en 4 services, 72€ en 5 services et 82€ 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 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 et le couteau en 2 services***

*L'un confit à l'aneth et chou rave au citron bergamote, émulsion marinière.*

*L'autre en tartare condiment acidulé*

### *~ Plats ~*

#### ***La langue de boeuf***

*Confite à la bourguignonne, carotte en pickles et espuma carotte à l'orange*

*Ou*

#### ***Lieu noir au lierre terrestre de Bourgogne***

*Légumes Bio du jardin de Marie-Elisabeth, émulsion de bouillabaisse au safran de St-Seine*

-----

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

*Ou*

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

### *~ Desserts ~*

#### ***La granny***

*Crue et pochée, pomme façon tatin, confit pomme céleri branche et aneth,*

*gel verjus, sorbet pomme et herbes fraîches*

*Ou*

#### ***Dans l'esprit d'une profiterole***

*Choux cacaoté, crème glacée à la vanille torréfiée,*

*chocolat chaud épicé à la cardamome noire*

***36€ en 2 services (Uniquement au déjeuner)***

***46€ en 3 services***

***\* Nous proposons menu végétarien sur demande.***

Prix nets et service compris hors boissons



Relais DE LA Source®  
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

## La carte

### Entrées

- L'œuf parfait d'Olivier*** **15€**  
*En meurette repensé par le Chef*
- La truite de l'Aube et le couteau en 2 services*** **16€**  
*L'un confit à l'aneth et choux rave au citron bergamote, émulsion marinère*  
*L'autre en tartare condiment acidulé*
- L'escargot de Christine Chevallot*** **19€**  
*En persillade, poêlée et velouté de champignons de saison, émulsion noisette*

### Plats

- Lieu noir au lierre terrestre de Bourgogne*** **30€**  
*Légumes Bio du jardin de Marie-Elisabeth, émulsion de bouillabaisse au safran de St-Seine*
- La langue de boeuf*** **27€**  
*Confite à la bourguignonne, carotte en pickles et espuma carotte à l'orange*
- La coquille St-Jacques de nos côtes*** **34€**  
*En 3 façons, l'une à l'anis de Flavigny, crème de butternut et compoté de fenouil, l'autre flambée au pastis de Vaux-Saules et émulsion de barde et la dernière en tartare au verjus et butternut*
- Le canard de Frénois*** **36€**  
*Le magret fumé aux noix, jus réduit et son artichaut déstructuré, le fond croquant au yuzu, les feuilles en espuma et le cœur au foie gras*

### Fromages & Desserts

- L'assiette de fromages de notre région*** **10€**
- La framboise*** **18€**  
*En déclinaison autour de la roquette, mousse ricotta, cœur coulant, fine meringue croustillante, Sorbet framboise/roquette*
- Le chocolat et cassis de Bourgogne*** **18€**  
*Mousse à la crème d'Isigny, confit cassis, espuma chocolat pure origine Mexique 70%, sorbet chocolat et poivre de cassis*
- La figue*** **18€**  
*Confite au cassis, rôtie au miel, mousse de fromage blanc, sorbet à la lavande de Bourgogne*