



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- Champagny (21)
L'escargot de la coquille – Escargots – Christine Chevallot – Etalante (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 - 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 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 sanglier de chasse française en 2 façons

Le mignon en basse température, chou rouge à l'étouffé, pomme et châtaigne,

l'ensemble fumé au bois de hêtre.

Le cuissot de marcassin confit, sauce grand veneur

~ ~ Pré-dessert ou Fromage ~ ~

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

~ ~ Desserts ~ ~ (à commander en début de repas)

La poire William

Et la mûre de Bourgogne rafraîchit à la verveine, mousse au fromage blanc,

meringue croustillante, sorbet mûre et géranium rosa

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 mangue

Perles du Japon à la coco, coulis exotique à la citronnelle, sorbet mangue et calament nepeta de Bourgogne

62€ en 4 services, 72€ en 5 services et 82€ en 6 services

Au-delà de 21h15, nous ne servons plus de menus en 6 services

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 marinère.

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 épice 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

En meurette repensé par le Chef

15€

La truite de l'Aube et le couteau en 2 services

*L'un confit à l'aneth et choux rave au citron bergamote, émulsion marinère
L'autre en tartare condiment acidulé*

16€

L'escargot de Christine Chevallot

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

19€

Plats

Lieu noir au lierre terrestre de Bourgogne

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

30€

La langue de boeuf

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

27€

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 verjus et butternut

34€

Le sanglier de chasse française en 2 façons

*Le mignon en basse température, chou rouge à l'étouffé, pomme et châtaigne,
l'ensemble fumé au bois de hêtre.*

Le cuissot de marcassin confit, sauce grand veneur

36€

Fromages & Desserts

L'assiette de fromages de notre région

10€

La poire William

*Et la mûre de Bourgogne rafraîchit à la verveine, mousse au fromage blanc,
meringue croustillante, sorbet mûre et géranium rosa*

18€

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*

18€

La mangue

Perles du Japon à la coco, coulis exotique à la citronnelle, sorbet mangue et calament nepeta de Bourgogne

18€