



LE RELAIS DE **VINCEY**

- MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1961 -



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Distinction
D I S T I N G U É E



le Collège
Culinaire
de France

MENU CRÉATION

39 euros en deux services en semaine / 42 euros le weekend

48 euro en semaine / 51 euros le weekend en trois services

66 euros en quatre services

ENTRÉES

CHAMPIGNONS EN TEXTURES

poire / roquefort / vinaigre de champignons

TARTARE DE BOEUF

jaune mimosa / zestes citron / ciboulette / pickles oignons rouges

RAVIOLES LAQUÉES À LA BETTERAVE

oignons confits / vin jaune / condiment salade

TRUITE DE XERTIGNY FUMÉE

betterave / tarama / condiment céleris

CÉLÉRI ET CRABE

en fine ravioles végétales / mayo épicée / citron / aromates

ASPERGES BLANCHE AU BBQ

crevettes grises / caviar d'asperges / sauce herbes / condiments

PLATS

CABILLAUD NACRÉ

céleris / pickles de céleris / sauce Sylvaner

CARRÉ DE VEAU ROSÉ

petits pois / houmous / menthe / crispy d'échalotes / jus de viande

DOS DE BAR NACRÉ

petit épeautre / noisette / lait ribot / condiments

FAUX FILET DE BOEUF .FR au BBQ

patates douces / oignons bunching / épinards / sauce diable

FROMAGES

Selection de fromages Bio de la Ferme du Pichet à Norroy / salade d'herbes

DESSERTS

PROFITROLES

croquelin / vanille / sauce chocolat & cognac

FRAISES EN TEXTURES

rhubarbe pochée / amande

CABOSSE

chocolat/ pistache

SCULPTURE CHOCOLAT AGRUMES

sauce oh suzette