



# LE RELAIS DE **VINCEY**

- MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1961 -



écotable®



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

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

### RAVIOLES LAQUÉES À LA BETTERAVE

oignons doux / ciboulette / épinards

### GNOCCHIS DE POMME DE TERRE\*

sabayon raclette / pickles de noix / aromates

### CHAMPIGNONS EN TEXTURES \*

poire / roquefort / vinaigre de champignons

### TARTARE DE BOEUF FUMÉ

condiment herbes / pickles

### ESCARGOTS DE ROMONT (sup 4€)

condiment herbes / citron / cancoillotte fumée

### FOIE GRAS DE CANARD de la ferme des Saturnins en Meuse (sup 5€)

confiture de vin jaune / ail noir / raisin

### HUÎTRES GRATINÉES AU CHAMPAGNE (sup 7€)

carotte / piment d'espelette / caviar baeri

## PLATS

### TABLEAU VÉGÉTAL\*

autour des légumes du moment

### OMBLE CHEVALIER de Xertigny en cuisson douce\*

choux fleur / kiwi / lait ribot

### JOUE DE BOEUF française CONFITE\*

émulsion pomme de terre fumée / pickles / graines de moutarde

### SAINT JACQUES NACRÉES (sup 7 €)

butternut / poireaux / caviar

### PIGEON DE GUGNEY AUX AULX (sup 7 €)

chanterelles / ail noir / maïs / coing / jus de viande

### FAUX FILET français AU BBQ\*

carottes en texture / frisée / pickles / émulsion béarnaise

## FROMAGES\*

Sélection de fromages de la ferme du Pichet à Norroy affinés,  
condiment & mesloun

## DESSERTS

### PROFITEROLES

praliné / sauce chocolat Valrhona

### CABOSSE \*

chocolat/ pistache

### PAVLOVA FRAMBOISES

Matcha / nuage à l'eau de rose

### TARTELETTE ANANAS RÔTI

coco / vanille

\*inclus dans le forfait Soirée étape & ½ pension autre + 4 € par plat + autre sup

une allergie parlez nous en à commande

