



Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

« Après 16 années en tant que Directrice Générale d'un groupe hôtelier haut de gamme, le Relais de la Source fut mon coup de cœur pour me lancer dans une aventure entrepreneuriale en avril 2021. Cette ancienne dépendance de l'abbaye de Saint Seine du 12eme siècle a toujours été un lieu d'hospitalité avec les différents propriétaires qui m'ont succédé.

Je suis heureuse de vous accueillir dans notre restaurant gastronomique, récompensé <Table Distinguée> par le groupe Logis, afin de vous faire découvrir la cuisine raffinée et gourmande de notre chef de cuisine Yann Zwysig ainsi que les magnifiques desserts de notre cheffe pâtissière Cannelle Lefebvre.

Je tiens à remercier tous nos producteurs majoritairement locaux ci-dessous, tous passionnés par leurs métiers, pour la grande qualité de leurs produits que nous mettons à l'honneur ».

Ahlame Buisard-Hajjami – Présidente et propriétaire

Nos auteurs-producteurs

Ferme Earl des saules – Œufs - Olivier Malgras- Champagne (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 Elizabeth - Fruits et légumes - Pellerrey (21)

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

Le Charmoi Eric Coupé- Maraicher- Oigny (21)

Du pain pour demain – Pains - Dijon (21) Meilleure Boulangerie de France 2019

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

Fromagerie Berthaut – Fromages - Époisses (21)

Distillerie Le Secret de l'Herbier – Gin, Vodka, Pastis - 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 - Somberton (21)

Vedrenne – Sirops - Dijon (21)

Biacelli – Café - Longvic (21)

Les ruchers du Val Courbe – Miel – Panges (21)

Anis de Flavigny – Anis – Flavigny-sur-Ozerain (21)

Bourgoin Cognac – Verjus – Tarsac (16)

Thés et Traditions – Thés – Ahuy (21)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Prix nets et service compris hors boissons



Relais DE LA Source®
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Le mot du Chef Yann Zwysig

« 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, marâchers locaux, nous vous proposons des **produits de saison et de grande qualité** tout au long de l'année. Une **cuisine authentique et respectueuse** que je suis heureux de pouvoir partager avec vous !

J'ai donc le plaisir de vous inviter à vous laisser guider dans mon univers à travers le Menu de la Source.»



Menu de la Source

*Laissez-vous emporter par un menu sur-mesure proposé par notre **Chef Yann Zwysig**, et la **Cheffe Pâtissière Cannelle Lefebvre**, avec des exemples de suggestions que vous retrouverez également sur la carte.*

75€ en 4 services

88€ en 5 services

98€ en 6 services

110€ en 7 services

Supplément Assiette de Fromages de notre Région - 12€

Toute la table doit choisir le même nombre de services.



*Pour toutes allergies ou intolérances informez nous lors de la prise de commande.
Au-delà de 13h 15 pour le déjeuner et de 21h15 pour le dîner, nous ne servons plus de menus en 6 services et 7 services.*

Prix nets et service compris hors boissons



Relais DE LA Source®
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Menu du Déjeuner

*Du Lundi au Vendredi (hors jours fériés)
38€ en 2 services ou 48€ en 3 services*

L'œuf parfait d'Olivier

En meurette repensé par le Chef.



Le poulpe de nos côtes

En 3 compositions autour du riz et des épinards de Marie-Elizabeth.

L'ananas

*Rafraichi à l'agastache de Bourgogne, siphon à la noix de coco,
granité ananas gingembre au Gin d'hiver du « Secret de l'Herbier »*



Accord mets et vins

2 verres de vins (8cl)

2 verres Vin Village 25€

*1 verre Vin Village 35€
1 verre 1^{er} Cru*

3 verres de vins (8cl)

*2 verres Vin Village 45€
1 verre Vin 1^{er} Cru*

*1 verre Vin Village 45€
1 verre Vin 1^{er} Cru
1 verre Vin de Dessert*





Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

Entrées

- L'œuf parfait d'Olivier**  18€
En meurette repensé par le Chef.
- La Coquille Saint Jacques et l'asperge française** 19€
Carpaccio de Saint Jacques fumé au bois d'hêtre, et l'asperge au citron bergamote
- L'escargot de Christine Chevalot**  22€
Parfumé au vin chaud, mini carottes glacées à l'orange, huile et chips de fane, poivre d'orange.

Plats

- La Daurade Royale** 39€
En 3 façons, autour de la betterave cassis et moutarde Fallot, l'un confit et son endive braisée, l'autre en tartare betterave et cassis, la dernière en rilette façon ballotin moutardé .
- Le poulpe de nos côtes** 38€
En 3 compositions autour du riz et des épinards de Marie-Elizabeth. l'un grillé à la persillade sur un risotto d'épinards, l'autre en fraîcheur, le dernier en tuile croustillante.
- Le boeuf Charolais** 39€
En 3 déclinaisons autour du salsifi, vanille, pain d'épices et poire. la poire de Bœuf saisie jus réduit, le paleron confit à la Bourguignonne, le tartare de Rumsteack et curcuma.

Fromages & Desserts

- Assiette de fromages de notre région**  12€
- L'ananas** 18€
Rafraichi à l'agastache de Bourgogne, siphon à la noix de coco, granité ananas gingembre au Gin d'hiver du « Secret de l'Herbier »
- Le chocolat et la truffe de Bourgogne** 20€
En chaud-froid, mousse intensément chocolat, noisette caramélisée, éclats de marron confit, sorbet chocolat et truffe de Bourgogne.
- La Golden Française** 19€
En différentes textures, autour de la bière "Bois des mousses", beignets aux pommes de mon enfance à la cannelle, émulsion de foin, sorbet pomme granny.