

« 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 12^{eme} 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)
Gaec des champs fleuris – Agneau – Antoine Duthu – Francheville (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 - Sombornon (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 sans service hors boissons

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, maraîchers 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.*

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.



La truite de l'aube

En 3 déclinaisons autour de l'ail des ours de Bourgogne, courgettes jaunes, asperges vertes et fromage de chèvre.



La Gariguette française

*En déclinaisons, rafraîchie au citron vert, Kakigori au shiso et tanghulu de fraise.
Sorbet fraise et shiso.*



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

La carte

Entrées

L'œuf parfait d'Olivier  18€
En meurette repensé par le Chef.

L'espadon de ligne 19€
En tartare, huile de thym citron de Bourgogne, radis rose, guacamole et infusion verveine camomille.

Le foie gras français 22€
Mi-cuit, pain d'épices et cœur de fraise française confite au citron vert.

Plats

La truite de l'aube  39€
En 3 déclinaisons autour de l'ail des ours de Bourgogne, courgettes jaunes, asperges vertes et fromage de chèvre.

L'Agneau de Francheville  41€
En 3 déclinaisons autour du petit-pois menthe le filet saisi et son trompe l'œil, le gigot comme un persillé, et cappuccino d'épaule confite dans son jus.

Fromages & Desserts

Assiette de fromages de notre région  12€

Le chocolat Tulakalum en textures 20€
Crème de café, confit de citron, praliné sarrasin, mousse chocolat pur origine 75%, fraîcheur de citron.

La Gariguette française 18€
En déclinaisons, rafraîchie au citron vert, Kakigori au shiso et tanghulu de fraise. Sorbet fraise et shiso.

La Rhubarbe à l'Anis de Flavigny 19€
Confite en croûte de sucre acidulé à l'hibiscus, mousse de fromage blanc à l'Anis de Flavigny, sorbet basilic.