



# 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 12ème 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 - Veuxhailles-sur-Aube-(21)
- Safran de L'Abbaye – Safran - Saint-Seine L'abbaye (21)
- L'Ecrevisse Rungis – Poissons - Rungis (94)
- Marie Elizabeth - Fruits et légumes - Pellerey (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 - Sombernon (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)
- La ferme de l'Epluvier – bœuf – Gissey-sous-Flavigny (21)



ets et s



ors boissons



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**



Relais <sup>DE LA</sup> 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, 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.*

Prix nets et service compris hors boissons



# Relais DE LA Source®

HÔTEL • RESTAURANT • SPA

*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*



### *Le maigre de ligne*

*Au citron vert, bouillon d'écrevisse aux herbes aromatiques de Bourgogne et brocolis*



### *La mirabelle française*

*En confit, mousse de fromage blanc, vinaigrette au citron vert, sorbet plein fruit et coriandre, madeleine en surprise*



## *Accord mets et vins*

### *2 verres de vins (8cl)*

*2 verres Vin Village 25€*

*1 verre Vin Village 35€  
1 verre 1<sup>er</sup> Cru*

### *3 verres de vins (8cl)*

*2 verres Vin Village 45€  
1 verre Vin 1<sup>er</sup> Cru*

*1 verre Vin Village 45€  
1 verre Vin 1<sup>er</sup> Cru  
1 verre Vin de Dessert*

Prix nets et service compris hors boissons



Relais DE LA Source®  
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

## La carte

### Entrées

- L'œuf parfait d'Olivier**  18€  
*En meurette repensé par le chef*
- La tomate de Bourgogne** 18€  
*À l'huile au basilic, citron vert et mozzarella*
- Le foie gras français** 22€  
*Mi-cuit, condiment noix, jus de raisin noir acidulé au verjus*

### Plats

- Le maigre de ligne** 39€  
*Au citron vert en 3 déclinaisons autour de l'écrevisse, herbes aromatiques de Bourgogne et brocolis*
- Le bœuf Limousin de Josselin**  41€  
*En 3 déclinaisons, le jarret façon bourguignonne, le rumsteck comme un tartare à la française, et l'aligot à la tome accompagné d'un cœur de moelle*

### 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 mirabelle française** 18€  
*En confit, mousse de fromage blanc, vinaigrette au citron vert, sorbet plein fruit et coriandre, madeleine en surprise*
- La figue française** 19€  
*Confite au cassis, mousse à la crème d'Isigny, figue rôtie au vin chaud épice et sorbet feuille de figuier*



Prix nets et service compris hors boissons