

« 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 précédée.

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 - 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)



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

## *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 Marché

*Non valable les vendredis soir, samedis soir, dimanches midi et jours fériés  
38€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert*

### *L'œuf parfait d'Olivier*

*En meurette repensé par le Chef*



### *Le sandre aux herbes de Bourgogne*

*Espuma de poireaux à la citronnelle et combawa  
Topinambour en risotto*



### *La mandarine française*

*En marmelade, crémeux ricotta, kumquat confit,  
mousse aux marrons, sorbet plein fruit mandarine*



## Accord mets et vins

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

*2 verres Vin Village 25€*

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


### *3 verres de vin (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*

## La carte


### Entrées

- L'œuf parfait d'Olivier**  18€  
*En meurette repensé par le chef*
- La truite de l'Aube** 19€  
*En tartare au thym citron, crémeux de régal de bourgogne au son de moutarde, pomme et fenouil, gel citron vert*
- Le foie gras français** 22€  
*Mi-cuit, condiment noix, jus de raisin noir acidulé au verjus*

### Plats

- La coquille Saint-Jacques de nos côtes** 39€  
*Juste saisie, salsifis grillés condimentés vanille et kumquat, jus de bisque, espuma panais et émulsion de barde au safran de Saint-Seine-l'Abbaye*
- Le Taureau Charolais Français** 41€  
*Son filet fumé au bois de hêtre, jus corsé à la pomme de pin de la région, ballotine de blette et champignons de saison aux marrons*
- L'inspiration végétale**  29€  
*Jardin de légumes de saisons inspiré par le Chef*

### Fromages & Desserts

- Assiette de fromages de notre région**  12€
- La poire française** 20€  
*Façon belle Hélène, crémeux chocolat yuzu, croustillant noisette, tarte bourdaloue, chocolat chaud au sésame noir*
- La mandarine française** 18€  
*En marmelade, crémeux ricotta, kumquat confit, mousse aux marrons, sorbet plein fruit mandarine*
- La pomme française** 20€  
*Dans l'esprit d'un strudel, fraîcheur de fenouil, sorbet aneth et agastache de Bourgogne, barbe à papa à l'anis de Flavigny*

