

« 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 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

Anis de Flavigny – Anis – Flavigny-sur-Ozerain (21)  
Biacelli – Café - Longvic (21)  
Boulangerie des Tilleuls – Pains – Saint-Seine-L'Abbaye (21)  
Bourgoin Cognac – Verjus – Tarsac (16)  
Brasserie de Vézelay – Bières - Vézelay (89)  
Distillerie Le Secret de l'Herbier – Gin, Vodka, Pastis - Vaux Saules (21)  
Ferme Earl des saules – Œufs - Olivier Malgras- Champagne (21)  
Fromagerie Berthaut – Fromages - Époisses (21)  
Fromagerie Delin – Fromages - Gilly-lès-Cîteaux (21)  
Gaec des champs fleuris – Agneau – Antoine Duthu – Francheville (21)  
Joseph Cartron – Crèmes et liqueurs - Nuit Saint Georges (21)  
L'Ecrevisse Rungis – Poissons - Rungis (94)  
Les ruchers du Val Courbe – Miel – Panges (21)  
Safran de L'Abbaye – Safran - Saint-Seine L'abbaye (21)  
Thé du Phoenix – Thés - Sombernon (21)  
Thés et Traditions – Thés – Ahuy (21)  
Truite de l'Aube – Truites - Veuxhautes-sur-Aube-(21)  
Vedrenne – Sirops - Dijon (21)

Table  
DISTINGUÉE



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Ce menu est une introduction de l'univers culinaire de notre Chef Yann Zwysig, avec des produits du retour du marché, qui changent au gré des semaines.*

*39€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert*

*Ou*

*59€ en 3 services entrée, plat et dessert*

## *Menu du Marché*

### *La tête de veau*

*Servit froide en carpaccio, huile de coriandre, gribiche et pickles de légumes*

### *Le poulet de Bourgogne*

*Façon Gaston Gérard, crapiaux de pomme de terre aux herbes fraîches*

### *Le miel*

*Aux saveurs d'Orient, espuma fromage blanc et fleur d'oranger, cœur de pistache, confit citron et glace au miel de châtaigner*

*Non valable les vendredis soir, samedis soir, dimanches midi et jours fériés*

## *Suggestions d'accords 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*

## *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 voyage culinaire subtile, raffiné et surprenant proposé par notre **Chef Yann Zwysig**, et la **Cheffe Pâtissière Cannelle Lefebvre**.*

*77€ en 4 services*

---

*89€ en 5 services*

---

*99€ en 6 services*

---

*115€ 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.*

## La carte

### Entrées

**L'œuf parfait d'Olivier**  18€  
*En meurette repensé par le chef*


**Le sandre** 20€  
*Fumé au bois de hêtre en carpaccio, huile de coriandre, houmous comme un guacamole, légumes printaniers et granité pomme/coriandre*

**Le foie gras français** 24€  
*Mi-cuit, en trompe l'œil autour de la mandarine*

### Plats

**La sole française** 42€  
*En filet autour de l'aneth, sauce Chablis, gnocchis de rutabaga  
Au safran de Saint-Seine-L'abbaye*

**Le bœuf charolais français** 43€  
*Son filet fumé au bois de hêtre, jus corsé au lichen de la région,  
Petit-pois à la française révisité*

**L'inspiration végétale**  29€  
*Jardin de légumes de saisons inspiré par le Chef*

### Fromages & Desserts

**Assiette de fromages de notre région**  12€

**Le kiwi** 18€  
*Vert et jaune en différentes textures, biscuit au thé matcha, crumble wasabi,  
mousse de fromage blanc, sorbet plein fruit parfumé à la coriandre*

**L'ananas** 20€  
*Caramélisé, sorbet plein fruit parfumé au gingembre, mousse à la vanille de Madagascar,  
cœur de riz au lait et caramel*

**La banane** 23€  
*Flambée et rafraîchit au citron vert, mousse au chocolat pure origine Madagascar,  
sablé cacao et fleur de sel, sauce whisky*

