

« 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** et toute son équipe.

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 Française – Bières – Beaune (21)
Distillerie Le Secret de l'Herbier – Gin, Vodka, Pastis - Vaux Saules (21)
Ferme Earl des saules – Œufs - Olivier Malgras- Champagny (21)
Fromagerie Gaugry – Fromages - Brochon (21)
Gaec des champs fleuris – Agneau – Antoine Duthu – Francheville (21)
Joseph Cartron – Crèmes et liqueurs - Nuit Saint Georges (21)
Safran de L'Abbaye – Safran - Saint-Seine L'abbaye (21)
Rungis – Poissons - Rungis (94)
Truite de l'Aube – Truites - Veuxhaulles-sur-Aube-(21)
Vedrenne – Sirops - Dijon (21)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



Relais de la Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

*La formule Bistrot est une introduction de notre cuisine de saison,
Accessible et qui change au gré des semaines.*

19€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert

Ou

25€ en 3 services entrée, plat et dessert

Formule Bistrot du Suzon

Maquereaux au vin blanc, toast au beurre d'aneth

Ou

Tartine de légumes marinés, aioli et magret fumé

Pavé de truite poêlé, beurre nantais à la verveine, poêlée de panais à la vanille

Ou

Coquelet jaune, sauce suprême, embeurré de pommes de terre

Supplément Chariot de Fromages de nos région - 14€

*Tarte citron revisitée, streusel noisette, confit citron, sorbet citron,
Jus passion zeste de citron, meringue*

Ou

Financier aux fruits rouges, sorbet framboise

*Non disponible les vendredis soirs, samedis soirs, dimanches midis
et les jours fériés*

Menu enfant - 18€ (jusqu'à 12 ans)

Entrée, plat et dessert

Suggestions d'accords mets et vins

2 verres de vin (8cl)

3 verres de vin (8cl)

2 verres Vin Village 25€

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

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

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

Prix nets et service compris hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européennes

Notre cuisine est *généreuse, authentique et épurée, en harmonie avec le lieu et son écosystème. Des produits de saison et de grande qualité* sont sélectionnés par notre équipe tout au long de l'année.

Nous avons le plaisir de vous inviter à vous laisser emporter par un *voyage culinaire subtile, raffiné et surprenant* proposé par notre chef de cuisine, notre chef pâtissier et leurs équipes.



*Menu dégustation de la Source **

59€ en 3 services

79€ en 4 services

95€ en 5 services

115€ en 6 services




*Supplément Chariot de Fromages de nos régions - 14€
(OU Pré-dessert)*

() Déclinaison possible en version végétarienne.
Nos plats peuvent être 100% halal ou cacher sur réservation 7 jours au préalable.
Pour toutes allergies, intolérances ou régime alimentaire spécifique,
Veuillez nous informer lors de la prise de commande.*


*Au-delà de 13h15 pour le déjeuner et de 21h15 pour le dîner,
Nous ne servons plus de menus en 6 services.
Le menu de la Source est servi midi et soir, du mercredi soir au mardi soir.*

La carte


Entrées

- L'œuf parfait**  18€
En meurette repensé par le chef
- La gambas** 20€
En gravlax, salade de patate douce et mangue, condiment matcha, glace gambas
- Le foie gras de canard français** 24€
Poêlé, duxelles de pleurotes, nougatine aux fruits secs, jus de canard balsamique

Plats

- Le lapin de Bourgogne** 29€
Rable farcie aux abats et pistache, cromesquis de cuisse moutarde à l'ancienne, Déclinaison d'artichaud, en purée, en barigoule
- Poisson du moment** 35€
Confit à la verveine, beurre blanc au citron vert, risotto de céleri aux agrumes
- Le magret de canard poêlé** 40€
Patate douce fumée et pommes pailles, gastrique au cassis de Bourgogne
- Le filet de bœuf français** 43€
Poêlé, jus truffé, fumé au bois de hêtre, pommes Darphin aux noisettes
- L'inspiration végétale**  29€
Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef

Fromages & Desserts

- Chariot de fromages de nos régions**  14€
- Le chocolat et jasmin** 25€
Biscuit viennois au cacao, crémeux chocolat jasmin, Glace chocolat et jasmin, chocolat chaud
- Le pomelo** 25€
Meringue craquante, marmelade de pomelo, crémeux pamplemousse et rose, Crémeux fromage blanc, glace pamplemousse et rose, sirop pamplemousse
- Création glaces et sorbets** 12€

Nos plats peuvent être 100% halal ou casher sur réservation 7 jours au préalable.

Pour toutes allergies, intolérances ou régime alimentaire spécifique, veuillez nous informer lors de la prise de commande.

La carafe d'eau peut être servie gracieusement accompagnée d'une consommation.