

« 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 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

*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

Tartare de truite aux herbes, brunoise de navet à la bergamote

Ou

Œuf mollet, cappuccino de champignons et noisettes

*Pavé de cabillaud poêlé au cumin, légumes du moment au citron,
sauce crème au gingembre*

Ou

Suprême de pintade fumé au thym, jus réduit, embeurré de pommes de terres

Supplément Chariot de Fromages de nos région - 14€

Fraise bergamote de Marie Simon, Blanc manger, streusel amande, crémeux bergamote

Gel fraise et son sorbet fraise

Ou

*Profiteroles, choux et craquelin au cacao, croustillant praliné,
glace vanille et sauce chocolat chaud*

*Non disponible les vendredis soir, samedis soir, dimanches midi
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)

2 verres Vin Village 25€

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

3 verres de vin (8cl)

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

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

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,
- Le foie gras de canard français** 24€
Poêlé, duxelles de pleurotes, nougatine aux fruits secs, jus de canard balsamique

Plats

- L'agneau** 29€
Les côtes poêlées, jus réduit au café et chocolat, purée de brocolis rafraichis à la menthe, Asperges
- Poisson du moment** 35€
*La truite de de l'Aube confite au Tandoori, fenouil cru et cuit au citrons confits
Fumet crémé aux gingembre et verveine*
- Le magret de canard poêlé** 40€
*Poêlée de légumes du moment, huile aux herbes, purée d'ails doux rôtis,
gastrique au cassis de Bourgogne*
- Le filet de bœuf français** 43€
Poêlé, jus truffé, fumé au bois de hêtre, embeurré de pommes de terre et noisettes blanche
- L'inspiration végétale**  29€
Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef

Fromages & Desserts de Marie Simon

- Chariot de fromages de nos régions**  14€
- Noisette, Pamplemousse** 25€
*Tuile noisette, streusel noisette, confit pamplemousse,
praliné et siphon noisette sorbet pamplemousse*
- Fraise spéculoos** 25€
*Brisure de spéculoos, ganache vanille, brunoise de fraise, voile fraise hibiscus
Et sa glace spéculoos*
- 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.*