

« 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)*
Metro Marsannay la Côte – Crèmerie et épicerie - *Dijon (21)*
Domaines viticoles des climats du vignoble de Bourgogne – Vins et spiritueux



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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

21€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert

Ou

27€ en 3 services entrée, plat et dessert

Formule Bistrot du Suzon

Tartare de bœuf Charolais à la moutarde ancienne basalmic blanc, huile de persil et romarin.

Médaille de cabillaud, beurre Nantais, confit de fenouil

Ou

Filet mignon de porc à la plancha, jus de viande truffée, purée de carotte aux agrumes et sauge

Supplément Chariot de Fromages de nos région - 14€

*Pavlova exotique, confit fruits exotiques, meringue, sorbet exotique,
chantilly vanille citron vert*

Ou

*Tiramisu chocolat café, biscuit chocolat, croustillant café, crémeux café et chocolat au lait,
glace mascarpone et siphon café*

*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 27€

*1 verre Vin Village 37€
1 verre 1^{er} Cru*

3 verres de vin (8cl)

*2 verres Vin Village 47€
1 verre Vin 1^{er} Cru*

*1 verre Vin Village 47€
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 région - 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

Le Petit pois 16€
En gaspacho, truite de l'aube en gravlax au curcuma, chèvre frais au miel et citron

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

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€
*Huile aux herbes, poêlée de courgette au paprika,
gastrique au cassis de Bourgogne*

Le filet de bœuf français 43€
Poêlé, jus truffé, fumé au bois de hêtre, embeurré de pommes de terre rôties 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€

Chocolat, thym et citron 25€
*Crèmeux chocolat, crumble cacao, crèmeux citron thym,
sorbet yaourt citron vert et sauce chocolat thym*

Fraise et rose 25€
Tuile cigarette, crumble dragée, confit de fraise rhubarbe, sorbet fraise rose

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.