

« 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- Champagne (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 Bistronomique 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*

*29€ en 3 services entrée, plat et dessert*

## *Formule Bistronomique du Suzon*

*Crèmeux de butternut, noisettes rôties et œuf parfait*

*Médaille d'aiglefin à l'hysope, Gnocchis de butternut, Jus de pochouse crémé*

*-OU-*

*Paleron de Boeuf braisé, Cassis et moutarde, Déclinaison de carottes*

*Supplément Chariot de Fromages de nos région - 14€*

*Figues, amande et noisette, parfait à l'amande, composé de figues et croustillant noisette*

*Ou*

*Chocolat yuzu et cacahuète, mousse yuzu, crèmeux cacao et croquant chocolat*

*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 (8cl par verre)**

*Laissez-vous guider par les choix de notre Chef Sommelier Noël Poitou,  
qui a sélectionné des vins s'accordant parfaitement avec les mets*

### **Accords Terroirs**

*2 verres*

*27€*

*3 verres*

*37€*

### **Accords Prestige**

*2 verres*

*37€*

*3 verres*

*47€*

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 subtil, 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 cachet sur réservation 7 jours au préalable.*

*Pour toutes allergies, intolérances ou régime alimentaire spécifique,*

*Veillez 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

<b>Le petit pois</b>	<b>16€</b>
<i>En gaspacho, truite de l'aube en gravlax au curcuma, chèvre frais au miel et citron</i>	
<b>L'œuf parfait</b> 	<b>18€</b>
<i>En meurette repensé par le chef</i>	
<b>La dorade grise</b>	<b>20€</b>
<i>En tartare, ananas et pomme granny, velours de patate douce acidulé</i>	
<b>Le foie gras de canard</b>	<b>24€</b>
<i>Poêlé, condiment noisette et cassis, tatin de pleurotes et grué de cacao, fraîcheur café et cassis</i>	

## Plats

<b>Poisson du moment</b> 	<b>35€</b>
<i>La truite de l'Aube confite au Tandoori, fenouil cru et cuit au citrons confits</i>	
<b>La pintade et le couteaux</b>	<b>38€</b>
<i>En alliance terre/mer Risotto au vin rouge et salicorne</i>	
<b>Le filet de bœuf français</b>	<b>43€</b>
<i>Poêlé, jus truffé, fumé au bois de hêtre, embeurré de pommes de terre rôties et noisettes blanches</i>	
<b>L'inspiration végétale</b>	<b>29€</b>
<i>Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef</i>	
<b>Chariot de fromages de nos régions</b> 	<b>14€</b>
<b>Desserts de Marie Simon (Championne du monde des arts sucrés)</b>	
<b>Chocolat, vanille et amande</b>	<b>25€</b>
<i>Croustillant amande, Glace vanille et grué de cacao, praliné amande</i>	
<b>Figues et agrumes</b>	<b>25€</b>
<i>Tuile croustillante, compotée de figues, fruits frais, sorbet yaourt et agrumes</i>	
<b>Création glaces et sorbets</b>	<b>12€</b>

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