

« 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)
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**

Plat du jour - 12€

Dessert du jour - 5€

Disponible les midis : jeudi, vendredi et samedi hors jours de fête et jours fériés

*Le menu 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

Menu bistronomique du Suzon

Velouté celeri, choux truffé, croustis d'œuf

—

Médallion de poisson du moment à l'hysope, Gnocchis de butternut, Jus de pochouse crémeux

Ou

Blanquette de langue de Bœuf aux saveurs de Noël, légumes glacés, purée de panais à l'orange

—

Supplément Chariot de Fromages de nos régions - 14€

—

Poire, amande et noisette, Parfait à l'amande, Compotée de poire et croustillant noisette

Ou

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

Disponible tous les jours: hors jours de fête et jours fériés

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

18€ en 3 plats

Entrée, plat et dessert

12€ en 2 plats

Entrée, plat ou plat, dessert

*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

Le topinambour 16€

En velouté, royale de morilles aux noisettes

L'œuf parfait  18€

En meurette repensé par le chef

La dorade sébaste 20€

En tartare, ananas et pomme granny, velours de patate douce acidulé

Le foie gras de canard français 24€

Poêlé, condiment noisette et cassis, tatin de pleurotes et gruê de cacao, fraîcheur café et cassis

Plats

Poisson du moment 35€

La truite de l'Aube confite au citron noir et feuilles de Nori, gnocchis de butternut

Fumet crémé au gingembre

La pintade et le couteaux 38€

En alliance terre/mer

Risotto au vin rouge et salicorne

Le filet de bœuf français 43€

Poêlé, jus truffé, fumé au bois de hêtre, embeurrée de pommes de terre rôties et noisettes blanches

L'inspiration végétale  29€

Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef

Chariot de fromages de nos régions  14€

Desserts de Marie Simon (Championne du monde des arts sucrés)

Chocolat, vanille et amande 25€

Croustillant amande, Glace vanille et gruê de cacao, praliné amande

Poire et agrumes 25€

Tuile croustillante, compotée de poire, fruits frais, sorbet yaourt et agrumes

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.