

« 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**

**Plat du jour - 12€**

**Dessert du jour - 5€**

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

*Le menu bistro nomique 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 bistro nomique du Suzon**

*Velouté celeri, choux truffé, cromesquis d'œuf*

*Médaillon de poisson du moment à l'hysope, Gnocchis de butternut, Jus de pochouse crémé*

**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, crémeux 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% hallal 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 grué 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 grué 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.*