

« 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 - Veuxhautes-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*

*Oreiller de la Belle Aurore, pickles de légumes au vin blanc et cervelle de canut*

—

*Poisson du moment à l'unilatérale, celerisotto citron vert, sauce acidulée au gingembre et à l'aneth*

*Ou*

*Bavette d'ailou poelée, sauce choron, pomme paillason au jus de viande*

—

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

—

*Kiwi en textures, croustillant façon crumble coco, sorbet yaourt agrumes*

*Ou*

*Tatin revisitée, sablé breton, caramel dulcey, cappuccino de pommes vertes*

*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.*

*(\*) Le menu dégustation de la Source n'est pas servi  
les soirs de la Saint-Valentin et de la Saint-Sylvestre.  
Des menus uniques de fête sont servis pour ces deux soirées spéciales.  
Veuillez-vous rapprocher de la Réception pour plus d'information.*

## La carte

### Entrées

**Le topinambour** 16€

*En velouté, royale de morilles aux noisettes*

**L'œuf parfait**  18€

*En meurette repensé par le chef*

**Ravioli Terre Mer** 20€

*Coquillage du moment et volaille de Bresse*

*Crème de maïs au caviar de truite, mole verte*

**Le foie gras français mie cuit** 24€

*Coque chocolat, chutney ananas, piment et fève de tonka*

### Plats

**Poisson du moment** 35€

*La truite de l'Aube confite aux feuilles de Nori, celerisotto au citron vert*

*Fumet crémé au gingembre et aneth*

**La pintade comme un Rossini** 38€

*Jus corsé*

*Pomme paillasson au jus de viande*

**Le filet de bœuf français** 43€

*Poêlé, jus corsé, fumé au bois de hêtre, risotto à la tartufata*

**L'inspiration végétale**  29€

*Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef*

**Chariot de fromages de nos régions**  14€

### Desserts

**Agrumes en textures** 25€

*Crèmeux agrumes, glace citron confit, émulsion orange cardamome, sorbet pamplemousse*

**Poire rôtie revisitée-chocolat** 25€

*Velours de fenouil à la vanille, glace et sauce chocolat café, poire pochée et rôtie au Chablis, pickles de fenouil*

**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.*