

« 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 de Vézelay – Bières – Saint Père Vézelay (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 tous les midis sauf dimanche et 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 **

Gaspacho de courgettes et concombres à la menthe, granité de tomates rôties

—

Poisson du moment, fumet crémé au gingembre et citron vert, poêlée de légumes de saison

Ou

Mignon de porc basse température, jus de viande corsé à l'origan, risotto truffé

—

Supplément Chariot de Fromages de nos régions - 10€

—

Baba au chocolat et déclinaison de pêches

Ou

Tarte citron meringuée déstructurée et basilic

**Disponible tous les jours: sauf vendredi et samedi soir, dimanche midi et jours fériés*

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

12€ en 2 plats

Entrée, plat ou plat, dessert

18€ en 3 plats

*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 régions - 10€
(OU Pré-dessert)*

() Servi tous les jours et 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.*

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

La bonite	16€
<i>En tartare aux œufs de truites, gravlax à la verveine, glace citron confit et basilic</i>	
L'œuf parfait 	18€
<i>En meurette repensé par le chef</i>	
Escargot de Bourgogne	20€
<i>Persillade aux amandes, ajo blanco, déclinaison de fenouil</i>	
Le foie gras français mi cuit aux épices	24€
<i>Confit de tomate et rhubarbe du jardin, salpicons de coton à la muscade</i>	

Plats

Poisson du moment	35€
<i>Confit à l'huile d'olive, sauce gingembre et citron vert, poêlée de légumes de saison aux herbes</i>	
Le magret de canard	38€
<i>Poêlé à la plancha, jus réduit à la moutarde et cassis, carottes à la sauge et citron confit</i>	
Le filet de bœuf français	43€
<i>Poêlé, jus corsé, fumé au bois de hêtre, risotto à la tartufata</i>	
L'inspiration végétale 	29€
<i>Jardin de légumes de saison inspiré par le Chef</i>	

Chariot de fromages de nos régions 	10€
---	-----

Desserts

Chocolat 70% et framboises	25€
<i>Crèmeux et sorbet de chocolat, framboises en confit et fraîches</i>	
Jardin de rhubarbe et abricots	25€
<i>Rhubarbe confite, chips de rhubarbe, sorbet et abricots frais</i>	
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.*