Relais de la Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

« 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- 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

Table DISTINGUEE

SAVOIR-FAIRE 100% CÔTE-D'OR

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Prix nets et service compris hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne

Relais de la Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

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 **

Noris de poireaux, vinaigrette de jus de poireaux au citron

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

Ou

Foie de veau menière, jus de braisage réduit aux fines herbes, embeurrée de pommes de terre

---

Supplément Chariot de Fromages de nos régions – 10€

Baba au chocolat et déclinaison de pêches

Ou

Tarte citron meringuée et basilic à ma façon

**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

Prix nets et service compris hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne

Relais de la Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

*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 région – 10€
(OU Pré-dessert)

(*) Servi tous les jours et 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.
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'informations.

Prix nets et service compris hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne

Relais de la Source
HÔTEL • RESTAURANT • SPA

La carte

Entrées

Le veau blanc français — *16€*
Parfait à l'estragon, noisettes et grués de cacao, velouté de cornichons, duxelles de trompettes de la mort

L'œuf parfait — *18€*
En meurette repensé par le chef

Escargot de Bourgogne — *20€*
Persillade aux amandes, ajo blanco, déclinaison de fenouil

Le foie gras de canard français — *24€*
Poêlé, purée d'herbes fraîches et pistaches, déclinaison de pommes du verger

Plats

Poisson du moment — *32€*
Confit à l'huile d'olive, sauce gingembre et citron vert, poêlée de légumes de saison aux herbes

Le lapin bourguignon — *35€*
Farci à la royale, embeurrée de pommes de terre, jus de braisage réduit

Le filet de bœuf français — *38€*
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 — *10€*

Desserts

Chocolat 70% et framboises — *20€*
Crémeux et sorbet de chocolat, framboises en confit et fraiches

Figue et pistache — *18€*
Fruits en déclinaisons et sorbet, pistache en différentes textures, glace d'automne

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.

Prix nets et service compris hors boissons
Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne