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 nos principaux producteurs majoritairement locaux, tous passionnés par leurs métiers, pour la grande qualité de leurs produits que nous mettons à l'honneur ».

Ahlame Hajjami – Présidente et propriétaire

Nos 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

Plats du jour - 12€
Dessert du jour - 5€

Disponible tous les midi sauf dimanche, jours de fête et jours fériés

Menu bistronomique du Suzon *

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

Velouté de butternut à l'huile de noisette, œuf mollet croustillant

Poisson du moment, beurre blanc citron et baie rose, fondue de chou rouge et chou-fleur rôti
Ou
Paleron de boeuf à la bourguignonne de 7 heures, jus de braisage réduit,
embeurrée de pommes de terre

Supplément Chariot de Fromages de nos régions – 10€

Savarin aux parfums d'automne, compotée de quetsches, espuma et zestes d'agrumes
Ou
Tarte citron meringuée et basilic à ma façon

21€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert
Ou
29€ en 3 services entrée, plat et dessert

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 surprise, subtile et raffiné proposé par
notre chef de cuisine, notre cheffe pâtissière 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)

Nos plats peuvent être 100% halal sur réservation 7 jours au préalable.
Pour toute allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique,
veuillez nous informer lors de la prise de commande.

(*) Servi tous les jours et déclinaison possible en version végétarienne.

Les soirs de la Saint-Valentin et de la Saint-Sylvestre, des menus uniques de fête sont servis,
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

La carte

Entrées

Le veau blanc français — 16€
Parfait à l'estragon, noisettes et grué de cacao, velouté de cornichons, duxelle 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 et poêlée, beurre blanc citron et baie rose, fondue de chou rouge et chou-fleur rôti

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 confites et fraiches

Poire Belle-Hélène — 18€
Poire pochée vanillée, déclinaison de chocolat et yuzu

Création glaces et sorbets — 12€

Nos plats peuvent être 100% halal sur réservation 7 jours au préalable.
Pour toutes allergie, intolérance 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.