

« 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 Buisard-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)
MRC Frutas – Fruits et Légumes – Chenôve (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)



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

*La formule Bistrot est une introduction de notre cuisine de saison,
accessible et qui change au gré des semaines.*

19€ en 2 services au choix, entrée plat ou plat dessert

Ou

25€ en 3 services entrée, plat et dessert

Formule Bistrot du Suzon

Panna cotta aux herbes fraîches, crème glacée feta

Lieu noir poêlé, sauce Béarnaise,

Purée de pomme de terre au citron, poêlée de légumes au sésame noir

Pavlova aux fruits du moment

Disponible au déjeuner du lundi au samedi, non valable les jours fériés

Menu enfant - 18€ (jusqu'à 12 ans)

Entrée, plat et dessert

Suggestions d'accords mets et vins

2 verres de vin (8cl)

2 verres Vin Village 25€

*1 verre Vin Village 35€
1 verre 1^{er} Cru*

3 verres de vin (8cl)

*2 verres Vin Village 45€
1 verre Vin 1^{er} Cru*

*1 verre Vin Village 45€
1 verre Vin 1^{er} Cru
1 verre Vin de Dessert*

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.*



*Menus dégustation de la Source **

77€ en 4 services

89€ en 5 services

99€ en 6 services

115€ en 7 services



Supplément Assiette de fromages de notre Région - 12€

() 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 et 7 services.*

La carte

Entrées

L'œuf parfait d'Olivier



18€

En meurette repensé par le chef

Le foie gras français

24€

Mi-cuit, autour de la tomate et rhubarbe, émulsion bergamotte

Plats

Le julienne française

40€

*A la Reine des Prés, crème de poivron rouge rôti,
Légumes de saison en 3 façons : grillés, marinés et condiments*

Le bœuf charolais français

43€

*Son filet fumé au bois de hêtre, jus de viande corsé,
Haricots verts à l'ail nouveau, espuma au persil*

L'inspiration végétale



29€

Jardin de légumes de saisons inspiré par le Chef

Fromages & Desserts

Assiette de fromages de notre région



12€

Tartelette à la fraise

20€

Rhubarbe, amande et son sorbet

Le chocolat et la framboise

23€

*Chocolat Manjari en mousse, croustillant au citron, confit framboise,
sorbet framboise-estragon*

*Nos plats peuvent être 100% hallal 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.*

