

« Le 1131 »

***Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015.
Cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits de notre région.
Freddy Jaugey, chef sommelier et toutes les équipes de l'Abbaye de la Bussière,
vous souhaitent un agréable moment.***

« Signature » du Chef à 98€ par personne

« Signature » du Chef avec le Sommelier à 195€ par personne



« Balade Gastronomique » avec le Chef à 130€ par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier à 240€ par personne

A la carte

Sur terre

Les tomates Bio de notre maraîcher Christophe...

54 Euros

*Assaisonnées dans leur jus, pistou de basilic, sorbet, gaspacho de couleur,
Copeaux de bœuf Charolais séchés, tarte fondante à la moutarde de Dijon*

Bio Tomatoes from Christophe, our market garden...

*Peppered in its juice, basilic pistou, sorbet, colour gaspacho
Shavings of dry Charolais beef, mustard from Dijon pie*

L'écrevisse de rivière

58 Euros

*Assaisonnée avec des notes d'agrumes, courgette en salade, bouillon de fleurs
et curcuma, d'autres mijotés, purée de courgette, parfum d'estragon et basilic*

The crayfish white legs

*Citrus dressing, burned zucchini salad, flowers and turmeric broth, mashed zucchini
flavor of tarragon and basil*

Coq au vin / Champignons...

54 Euros

*Le coq confit dans son jus, effiloché, poêlé de champignons selon la cueillette, mousse de lard,
Copeaux de champignons, toast aillé.*

Coq au vin with mushrooms

*Rooster confit in its juice, shredded, mushrooms sautéed according to the season, lard mousse,
Mushrooms chips, garlic toast*



A l'eau

L'omble de Fontaine Bio

68 Euros

*Servit dans un bouillon de Pochouse safrané et herbes fraîches,
Carottes en couleurs, purée au parfum de yuzu.*

Arctic char

*Poached in a Pochouse broth with saffron and fresh "Abbaye" herbs
Seasonal carrots, with a jus of yuzu*

Truite bio de l'Yonne

67 Euros

*En pavé, cuite à l'huile d'olive, courgettes crue, cuites, grillées
En velouté et curcuma et huile de basilic, baies de la passion en poudre*

Trout pad from l'Yonne

*Cooked with the olive oil, raw zucchini, cooked, roasted,
In soup and curcuma and basil oil, passion fruits bay powder*

Au pré

Pigeonneau de Monsieur Sanchez

71 Euros

*Les suprêmes servis rosé, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin,
Choux rave bio en julienne, en purée parfum de genièvre, jus glacé au romarin*

Mr Sanchez's pigeon

*Pink breast, confit thighs and a gratin of farce,
Organic rave cabbage, ling and mash, juniper scent, infused with rosemarie*

La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

69 Euros

*Dans l'idée d'un « mironton » ... légumes de saison cuits dans le consommé de bœuf,
Soubise d'oignons confits, parfum de livèche*

Traditional grilled beef

in a red wine and onion sauce, onion soubise perfumed with livèche

L'agneau de la ferme de Martrois

*La selle rôtie au sautoir à l'ail et au thym, caviar d'aubergine,
Quinoa de couleur, chorizo d'agneau, légume du soleil, jus parfumé à la sarriette...*

70 Euros

Lamb from Martrois

Roasted with garlic and thym, vegetables, quinoa salad, savory jus

**Notre chariot de fromages découverte des laits de
« Bourgogne-Franche-Comté » à 28€**

Olivier Sanchez, Chef Pâtissier vous propose ses plaisirs sucrés à 25€

« Le Signature » du Chef...

Les tomates Bio de notre maraîcher Christophe...

*Assaisonnées dans leur jus, pistou de basilic, sorbet, gaspacho de couleur,
Copeaux de bœuf Charolais séchés, tarte fondante à la moutarde de Dijon*

Bio Tomatoes from Christophe, our market garden...

*Peppered in its juice, basilic pistou, sorbet, colour gaspacho
Shavings of dry Charolais beef, mustard from Dijon pie*



Truite bio de l'Yonne

*En pavé, cuite à l'huile d'olive, courgettes crues, cuites, grillées
En velouté et curcuma et huile de basilic, baies de la passion en poudre*

Trout pad from l'Yonne

*Cooked with the olive oil, raw zucchini, cooked, roasted,
In soup and curcuma and basil oil, passion fruits bay powder*



La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

*Dans l'idée d'un « mironton » ...légumes de saison cuits dans le consommé de bœuf,
Soubise d'oignons confits, parfum de livèche*

Traditional grilled beef

in a red wine and onion sauce, onions soubise perfumed with lovage



Notre chariot de fromages de « Bourgogne Franche-Comté »

Pain aux fruits et à la farine de maïs

Our cheese trolley of « Bourgogne-Franche-Comté »

Fruits bread and corn flour



La fraise, l'Anis de Flavigny...

*En sorbet, crue, marinée, en décoction, parfum de menthe
Chantilly onctueuse à l'anis, sorbet fromage blanc de Saunière*

The strawberry, Anise of Flavigny

*Prepared in sorbet, flood, marinated, in decoction, mint scent
Anise chantilly cream, cheese sorbet from Saunière*

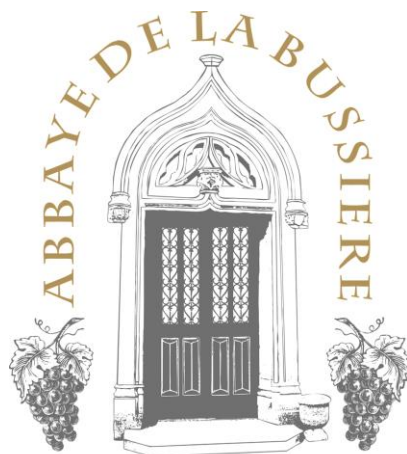
Menu servi pour l'ensemble des convives.

*Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

Nos fournisseurs :

- *La Boulangerie l'Ouchotte, La Bussière sur Ouche*
 - *Goûts et Saveurs, Légumes Bio, Corgoloin*
 - *Les Ets Camelin, Marché de Dijon*
- *La Vallée des Deux Sources, Famille Bastelica, Verlus*
 - *Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune*
 - *Les Simples Services, Jean Claude Bouveret, Meloisey*
- *L'omble et la Truite, Guillaume Baudry, Prégilbert(bio)*
 - *La Boucherie « Alviset », les Halles de Dijon*
 - *La Truffe de Bourgogne de Cyril Magnier*
 - *Le Safran des Aulnes, Joel Patin, Auxonne*
 - *La Truffe, Hugou-Dumas, Rougiers*
- *Le Beurre, David Akpamagbo, « Le Ponclet », Locmelar*
 - *La Fromagerie Porcheret, Dijon*
- *La Fromagerie de la Saunière, La Bussière sur Ouche*
 - *La Ferme Biquette & Cie, Crépey*
 - *Le Biquet, un Chèvre en Auxois, Blancey*
 - *Les Ruchers de Bourgogne*
 - *L'Hydromel, Claude Clerc, Meloisey*
 - *Le Cassis, Jacques Brocard, Colombier*
 - *L'eau surfiltrée haut de gamme CRYO*



UN CHATEAU AU COEUR DE
LA BOURGOGNE

c1131