

« 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 Cuisses de grenouilles de Franche-Comté

58€uros

*Farinées à la farine de gaude, cuit au beurre, purée de pomme de terre, parfum de noisette,
Jus vert à l'ail des ours, les mollets en flan servi à part comme un ragoût*

Frogs legs from Franche-Comté

*Wrapped in toasted corn flour, brown butter, mashed potatoes, hazelnuts flavor,
Wild garlic jus and the calves in a stew*

Sandre de pays...

59 Euros

*Le dos mariné, grillé, jeunes poireaux Bio en vinaigrette truffée et calamondin,
Moutarde à la noix, copeaux de jambon du Morvan*

Pikeperch...

Marinated, grilled, baby organic leeks with truffle, truffle dressing, nut mustard, Morvan ham

Cœur de Saumon Borvo et Truite de Crisenon

56 Euros

*Déclinaison salade de Betteraves de couleur, crues et cuites,
crème fraîche et fromage blanc Bio de la ferme de Saunière assaisonné, Borvo rôti légèrement*

Seared and smoked Borvo Salmon and Crisenon Trout

Raw and cooked beetroot salad, fresh cream and organic white cheese from Saunière farm



A l'eau

Brochet et écrevisses de pêche

68 Euros

Le brochet travaillé en quenelle, l'écrevisse en mijoté avec ses petits légumes, jus onctueux dans l'idée d'une Armoricaïne, parfum de Marc.

Pike and freshwater crayfish

Pike dumplings, crayfish simmered with small vegetables, in an Armoricaïne style smooth juice

Filet de Truite bio de l'Yonne

67 Euros

*Servi dans un bouillon de pochouse safrané et herbes fraîches
Carottes de couleur, purée parfum yuzu.*

Organic trout from the Yonne region

Served in a saffron and fresh herb broth, Yuzu perfumed purée, carrots

Au pré

Pomme de cœur de ris de veau

83 Euros

*Cuit au sautoir meunière, purée de pommes de terre truffée melanosporum,
jeunes pousses d'épinards et légumes*

Sauteed sweetbreads

Truffled mashed potatoes, baby spinach and vegetables, truffle slices.

Pigeonneau de Monsieur Sanchez

68 Euros

*Les suprêmes servis rosé, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin,
chou rave bio décliné sous plusieurs textures, jus aux odeurs de romarin du jardin*

Mr Sanchez's pigeon

Breast served pink, confit thighs, liver on toast

Organic kohlrabi declined under several textures with a rosemary juice from our garden

L'agneau de la ferme de Clavisy

69 Euros

*Le carré rôti au sautoir à l'ail et au thym,
petits pois en purée et d'autres mijotés comme une jardinière & pommes gaufrettes*

Free range lamb from Clavisy

Roasted rack of lamb with garlic and thym, mashed peas & "Jardinière" of fresh green peas, wafer potatoes

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

Matthieu Carré, Chef Pâtissier, vous propose ses plaisirs sucrés à 28€

« Le Signature » du Chef...

Asperges vertes de Roques-Hautes...

*rôties à la graisse de canard, aromatisées aux herbes du jardin,
magret de canard séché, fumé. Sabayon à la moutarde de chez nous*

Green asparagus from Roques-Hautes...

roasted with "Abbaye" herbs, dried and smoked duck breast, mustard sabayon



Le silure de pêche de la Saône

Rôti au beurre moussoux,

Purée Romanesco et chou de couleur, parfum yuzu

Catfish from the Saone

Roasted with butter, yuzu flavored, puree of Romanesco & cabbage



La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

Dans l'idée d'un « mironton »... légumes de saison cuits dans le consommé de bœuf,

Jus de 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...

Déclinaison de fraises en tartare, confiture et sorbet

Moelleux aux amandes fraîches & décoction à la fraise

The strawberry...

Declination of strawberries as tartar, jam & sorbet

Moelleux with fresh almonds & strawberry decoction

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*

