

# « 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

## « Signature » du Chef avec le Sommelier



## « Balade Gastronomique » avec le Chef

## « Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier

## A la carte

### *Sur terre*

#### **Asperges vertes de Roques-Hautes...**

*Crues en salade, 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...**

*Raw, roasted with "Abbaye" herbs, dried and smoked duck filet and mustard sabayon*

#### **Sandre de région, lentilles de la ferme Xérès**

*Le dos mariné avec une vinaigrette au parfum de pamplemousse, lentilles de la ferme en salade,  
Légume de saison, mayonnaise tomate émulsionnée, Marc de Bourgogne*

#### **local pike perch, lentils from Xérès**

*the back marinated with grapefruits vinaigrette, barn lentils salad,  
seasonal vegetables, emulsion tomatoes mayonnaise, Burgundy Marc*

#### **Coq au vin / Champignons...**

*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***

*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 la source de Crisenon***

*En pavé, cuite lentement, mijoté de fèves, petits pois, pleurotes de la vallée  
Parfum de fruits de la passion, fumet tomate, émulsion légère*

### ***Trout pad***

*Slowly cooked, stewed beans, peas, local mushroom,  
Passion fruits scent, tomato fumet, light emulsion*

## ***Au pré***

### ***Pigeonneau de Monsieur Sanchez***

*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 infusé 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***

*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***

*Le carré rôti au sautoir à l'ail et au thym, petit pois en purée,  
Quinoa de couleur, chorizo d'agneau, échalottes grise, jus parfumé à la sarriette...*

### ***Free range lamb from Martrois***

*Roasted with garlic and thym, mashed peas, quinoa salad, savory jus*

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

***Olivier Sanchez, Chef Pâtissier vous propose ses plaisirs sucrés***

# « Le Signature » du Chef...

## **Asperges vertes de Roques-Hautes...**

*Cruées en salade, 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...**

*Raw, roasted with "Abbaye" herbs, dried and smoked duck filet and mustard sabayon*



## **Truite bio de la source de Crisenon**

*En pavé, Cuite lentement, mijoté de fèves, petits pois, pleurotes de la vallée  
Parfum de fruits de la passion, fumet tomate, émulsion légère*

## **Trout pad**

*Slowly cooked, stewed beans, peas, local mushroom,  
Passion fruits scent, tomato fumet, light emulsion*



## **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*



## **Miel des ruchers de l'Abbaye**

*Déclinaison de textures selon les miels et la saison,*

*Parfait glacé à la nougatine, coulis passion,*

*Disque crémeux au miel, fruits et agrumes, beignet gourmand,*

*Hydromel millésimé*

## **Honey of the Abbaye**

*Different textures according to the season, nougat, passion fruit coulis,*

*creamy honey, fruits and citrus, sweet donut,*

*Hydromel vintage*

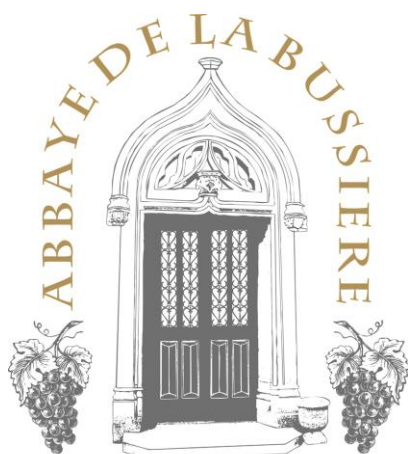
*Menu servi pour l'ensemble des convives.*

*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*
    - *La Truite Bio, Guillaume Baudry, Prégilbert*
    - *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