

# « 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*

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

53 Euros

*cruces 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*

#### **Morilles fraîches**

54 Euros

*Cuisinées au vin blanc sec de Vezelay, purée de céleri fumé, en morceaux braisés,  
petit pois, jus d'oignons, eau verte de feuille de céleri branche*

#### **Fresh morel mushrooms**

*Cooked with dry white wine from Vezelay, smoked and braised celeriac, peas and onion jus*

#### **Les cuisses de grenouilles de Franche-Comté**

56 Euros

*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 ragout*

#### **Frogs legs from Franche-Comté**

*Wrapped in a toasted corn flour, in a brown butter, mashed potatoes, hazelnuts flavor,  
wild garlic jus and the calves served on the side like a ragout*



## **A l'eau**

### **Omble chevalier Bio de Crisenon,**

68 Euros

*Poché dans un bouillon de pochouse safrané, romanesco en purée et sommités glacées, mesclun d'herbes*

### **Bio Chevalier Char**

*Poached organic char, served in a saffron pochouse broth and mashed romanesco broccoli*

### **Filet de perche de pêche**

67 Euros

*Cuite meunière, pieds bleus cuisinés au sautoir, pommes de terre amandine aux agrumes, choux kale, sauce comme un beurre blanc*

### **Perch fillet**

*Cooked perch meunière, sautéed mushrooms, kale cabbage potatoes with citrus, beurre blanc sauce*

## **Au pré**

### **Pigeonneau de Monsieur Sanchez**

71 Euros

*Les suprêmes servis rosé, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin, carottes de couleurs, jus infusé au romarin*

### **Mr Sanchez's pigeon**

*Pink breast, confit thighs and a gratin of farce, carottes, 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**

*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...*

70 Euros

### **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 » à 28€**

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

## « Le Signature » du Chef...

### **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*



### **Le silence de pêche de Saône**

*Le pavé cuit au beurre moussieux, émulsion de maïs de Bresse,  
pamplemousse confit, dentelle de farine de Gaudes, jus gourmand acidulé*

### **Catfish hand caught in the river Saône**

*Roasted in frothy butter, corn mousse from "Bresse", grapefruit,  
tuile de farine de Gaudes and jus gourmand*



### **La pièce de Bœuf grillée de race ancienne**

*Dans l'idée d'un « miron-ton »... 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*

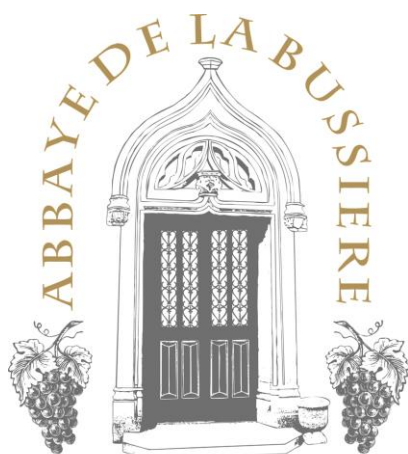
*Menu servi pour l'ensemble des convives.*

*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