

« 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 Jaughey, 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

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 dressing, nut mustard, Morvan ham

L'écrevisse de rivière

58 Euros

*Cuisinée dans une nage au Marc de Bourgogne, salsifis, Bouton guêtre, mousse légère,
Courge spaghetti, gressin feuilleté*

Freshwater Crayfish

Cooked in a Marc de Bourgogne sauce, salsify, guêtre button mushrooms, light mousse, « Gressin » biscuit

Coq au vin / Champignons...

58 Euros

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

Coq au vin with mushrooms

*Le coq confit in its juice, shredded, sautéed seasonal mushrooms, bacon mousse,
Mushroom chips, garlic toast*



A l'eau

Le silure de pêche de la Saône

68 Euros

Rôti au beurre moussoux,

Endives braisées et chou Romanesco, parfum yuzu

Catfish from the Saone river

Roasted with butter, yuzu flavored, braised endives, Romanesco cabbage

Filet de perche

67 Euros

Cuite Meunière, pommes de terre Amandine aux agrumes,

Champignons rôtis, jus de volaille gourmand

Filet of Perch

"Meunière", Citrus Amandine potatoes, mushrooms, chicken juice

Au pré

Perdreau « gris » de plaine

71 Euros

Rôti sur coffre, servi rosé, les cuisses confites au foie gras, palet de choux rave truffé

Betterave rouge, jus clair, parfumé de baies de Genévrier

"Grey" young partridge

Oven roasted, served pink, confit of thigh with foie gras, truffled cabbage

Red beetroot, with Juniper infused jus

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,

Jus de Soubise d'oignons confits, parfum de livèche

Traditional grilled beef

in a red wine and onion sauce, seasonal vegetables, celery infused onion soubise

Le dos de Chevreuil de chasse

70 Euros

Le filet cuit au sautoir, beurre moussoux au romarin et laurier, persil tubéreux ...

Filet of Venison

Pan-fried fillet, cooked with rosemary and bay leaf infused butter and parsnips

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

Matthieu Carré, Chef Pâtissier vous propose ses plaisirs sucrés à 25€

« *Le Signature* » du Chef...

Le chou braisé au lard du Morvan, truffe et Comté...

*cuit dans une cocotte avec gourmandise, truffe, Vieux Comté,
jus de veau truffé, émulsion au lard, poudre de laurier*

Braised cabbage with Morvan bacon, truffle and comté cheese...

Cooked in the pot with local truffle, Comté cheese, veal jus, bacon emulsion, laurel powder



Le silure de pêche de la Saône

Rôti au beurre moussoux,

Endives braisées et chou Romanesco, parfum yuzu

Catfish from the Saone

Roasted with butter, yuzu flavored, braised endives, 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



Comme un Mont blanc...

*La châtaigne en mousse au parfum de Rhum Ambré,
confites, poêlées et crème glacée.*

Note de cassis, meringue française et chantilly vanillée.

Chestnut mousse with the essence of Amber Rum, candied and fried, with ice cream.

Served with blackcurrant, French meringue and vanilla whipped cream.

Menu servi pour l'ensemble des convives.

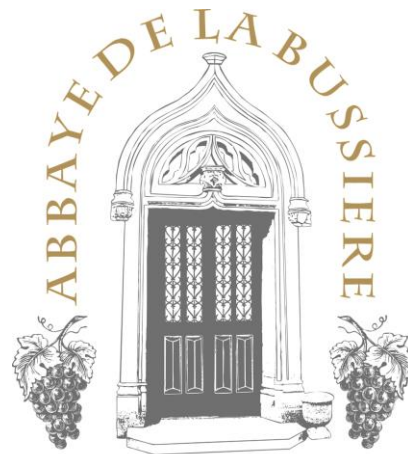
Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.

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 « Ahviset », 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