

« 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

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*

Country pikeperch...

Marinated, grilled, young Bio leeks with truffle dressing, nuts mustard, Morvan bacon ham

L'écrevisse de rivière

58 Euros

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

The crayfish white legs

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

*Rooster confit in its juice, shredded, seasonal mushrooms sautéed, lard mousse,
Mushrooms chips, garlic toast*



A l'eau

L'omble de Fontaine Bio

68 Euros

*Servi dans un bouillon de Pochouse safrané et herbes fraîches,
Endives braisées à l'orange, purée de Romanesco et sommité glacé*

Arctic char

Poached in a Pochouse broth with saffron and fresh "Abbaye" herbs, served with charred chicory and cauliflower

Truite bio de l'Yonne

67 Euros

*En pavé, cuite à l'huile d'olive, mijotée de coco, giroles, cébettes, le tout au fumet tomate
Velouté onctueux, huile de noix*

Trout fillet from l'Yonne

Cooked in olive oil, and simmered with coconut, mushrooms and spring onion, walnut oil

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 of plain

*Oven roasted, served pink, thighs confied in foie gras, truffle and kohlrabi biscuit
Red beetroot, served with a mint and oregano 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

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

Backstraps Venison

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

70 Euros

**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



Truite bio de l'Yonne

*En pavé, cuite à l'huile d'olive, mijotée de coco, girolles, cébettes, le tout au fumet tomate
Velouté onctueux, huile de noix*

Trout fillet from l'Yonne

*Cooked in olive oil, and simmered with coconut,
mushrooms and spring onion, walnut oil*



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



Fleur de Cao, myrtilles sauvages...

*Comme une tarte, disque de ganache onctueuse 70%,
compotée de myrtilles, sorbet fromage blanc de Saunière Bio*

Fleur de Cao, wild Blueberries,

*As a tart, creamy ganache 70%, compote blueberries,
organic cheese sorbet from Saunière*

Menu servi pour l'ensemble des convives.

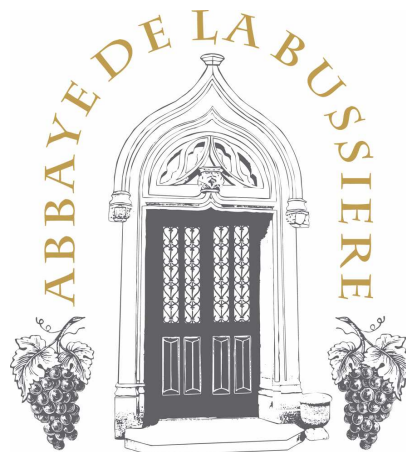
Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.

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 « Ahiset », 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