

« Le 1131 »

*Le Chef, Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015,
Stéphane Champin, directeur des salles,
Freddy Jaugey, chef sommelier et toute l'équipe vous invitent à découvrir une cuisine
autour des saveurs et des produits de qualité de notre région...*

« Signature » du Chef à 98 € par personne

en accord mets & vins avec des « Crus de Bourgogne » à 195 € par personne



« Balade Gastronomique » avec le Chef à 125 € par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier à 235 € par personne

A la carte

Sur terre

On earth

L'écrevisse de rivière

58 Euros

Assaisonné avec des notes d'agrumes, courgette en salade, bouillon de fleurs et curcuma, d'autres mijotés, purée de courgette, parfum d'estragon et basilic

The crayfish white legs

Citrus dressing, burned zucchini salad, flowers and turmeric broth, mashed zucchini flavor of tarragon and basil

Sandre de pays...

57 Euros

Le dos mariné, grillé, vinaigrette fraîcheur de légumes crus et cuits, lentilles de Cérès, poivre de Timut

Country pikeperch...

Marinated, grilled, freshness dressing of raw and cooked vegetables, lenses of Cérès, pepper of Timut

Les Légumes printaniers de nos maraîchers

56 Euros

Crus . cuits, parfumé au calamondin et gingembre, magret de canard séché de Mr Lapré, fromage de chèvre de Crépey mariné à l'huile de colza torréfié

Fresh spring vegetables

Served raw and cooked, vinaigrette of gingerbread and calamondin, slices of cured duck breast from Mr Lapré, marinated Goat cheese from Crepey

A  **RELAIS & CHATEAUX** *l'eau*
The water


SOCIÉTÉ NATIONALE
DES MEILLEURS OUVRIERS
DE FRANCE



Truite Bio de la source de Crisenon

57 Euros

Cuite meunière, girolles, cocos plats, cebettes, haricots vert, radis travaillés comme une poêlée, note de marjolaine, sauce Matelote

Bio trout from the source de Crisenon

Cuites Meunière, girolles, green beans, radish, Sauce Matelote

L'omble de Fontaine Bio

58 Euros

Servi 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 youzu*

Au pré

The meadow

Carré d'agneau de la ferme de Clavisy

68 Euros

Rôti ail et thym, navet Boule d'or confit, en purée, Quinoa de couleurs comme un taboulé, jus parfumé au romarin

Rack of lamb from the farm in Clavisy

Roasted with thyme and garlic, turnip purée, Quinoa and rosemary jus

Quasi de veau élevé sous la mère

67 Euros

Cuit au sautoir au beurre moussieux, tagliatelles de céleri bio rave truffé

Milk fed veal

*Cooked and sautéed in butter
Celery bio tagliatelles and truffle*

Le pigeonneau de Mr Sanchez

66 Euros

Les suprêmes servis rosés, les cuisses confites à part, toast à farce a gratin, jus infusé à la sauge

Mr Sanchez's pigeon

Pink breast, confit thighs and a gratin of farce, infused with sage

***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...

Les Légumes printaniers de nos maraîchers

*Crus . cuits, vinaigrette calamondin et gingembre, magret de canard séché,
fromage de chèvre de Crépey mariné à l'huile de colza torréfié.*

Fresh spring vegetables

*Served raw and cooked, vinaigrette of gingerbread and calamondin,
slices of cured duck breast, marinated goat cheese from Crépey*



Le silure de pêche de Saône

*Le pavé rôti au beurre moussoux, émulsion de maïs de Bresse,
pamplemousse confit, dentelle de farine de Gaudes, jus gourmand acidulé..*

Wells 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 « 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



La Fraise ... Anis de Flavigny

*En tartare, crue marinée, sorbet, jus de décoction,
crèmeux à l'anis de Flavigny et glace fromage blanc de Saunière.*

Fresh Strawberries... Anis de Flavigny

*Tartare, marinated, sorbet, strawberry juice
Cream flavoured with Anis de Flavigny fromage blanc ice cream from Saunière*

Menu à 98 € par personne servi pour l'ensemble des convives.

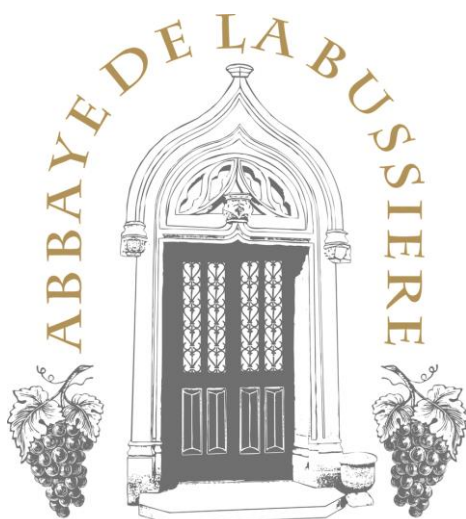
Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.

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*
- *Le Pigeonneau, Patrick Sanchez, Ladoix-Serrigny*
 - *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*
 - *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