

« 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 190 € par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef à 120 € par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier à 230 € par personne

A la carte

Sur terre

On earth

L'écrevisse de rivière

53 Euros

Cuisiné dans une nage au Marc de Bourgogne, salsifis, Bouton guêtre, mousse légère, gressin feuilleté

Fresh water crayfish

Marc de Bourgogne nage, salsify, Bouton guêtre mushrooms, light mousse, « Gressin » biscuit

Brochet de pêche de notre région

52 Euros

Poché dans un très court-bouillon parfumé, jeunes poireaux en vinaigrette truffée et moutarde à la noix, copeaux de jambon du Morvan

Regional Pike

Court bouillon with leeks, truffle dressing, nut mustard cured beef shavings from Morvan

Foie gras de canard des Landes mi-cuit

54 Euros

Poché, poêlé dans un consommé de champignons parfumé à la sarriette certains légumes grillées, d'autres glacés, gel de cassis de Colombier

Duck Foie gras from Landes

Poached, fried in mushrooms consommé perfumed with savory a mix of grilled and slow cooked vegetables, blackcurrant gel from Colombier



A l'eau

The water

Truite Bio de la source de Crisenon 57 Euros

Cuite entière sans arête, endive braisée à la mandarine, fine purée de chou-fleur, fumet réduit safrané aux odeurs de marjolaine

Bio trout from Crisenon source

Cooked whole without bones, braised chicory with mandarine, cauliflower purée, marjoram fumet

Sandre de pays 58 Euros

En pavé, deux cuissons, persil tubéreux, champignon, chorizo doux de bœuf charolais, sauce matelote au Pinot, purée d'ortie

Country pikeperch

Cooked in 2 ways, chervil, mushrooms, charolais beef chorizo, matelote wine sauce, nettle purée

Au pré

The meadow

Pièce de Bœuf grillée de race ancienne 68 Euros

Dans l'idée d'un « mironton »... légumes de saison cuit dans le consommé, soubise d'oignons, parfum de livèche

Traditional grilled beef

In a red wine and onion sauce, young vegetables consommé, onions soubise, livèche perfumed

Quasi de veau élevé sous la mère 67 Euros

Cuit au sautoir au beurre moussieux, tagliatelle de céleri rave truffée

Milk fed veal

Truffle celery tagliatelles

Le pigeonneau de Mr Sanchez 65 Euros

Les suprêmes servis rosés, les cuisses à part, toast à farce a gratin, jus infusé au romarin

Mr Sanchez's pigeon

pink breast, served with thigh and a gratin of farce, infused with rosemary

**Notre chariot de fromages découverte des laits de
« Bourgogne-Franche-Comté » à 26 €**

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

« Signature » du Chef...

Asperges vertes de Roques-Hautes...

*Rôties au lard du Morvan, aromatisées aux herbes du jardin,
Sabayon à la moutarde de chez nous*

Green asparagus from Roques-Hautes

*Roasted with bacon flavored in the garden herbs
Mustard sabayon*



L'omble Chevalier des Cévennes

*Poché dans un bouillon de Pochouse safrané monté au beurre
romanesco en purée et sommité glacée, oxalis de couleur*

Arctic char

*Poached in a Pochouse broth,
romanesco cabbage puree*



Pièce de Bœuf grillée de race ancienne

*Dans l'idée d'un « mironton »...légumes de saison cuit dans le consommé,
soubise d'oignons, parfum de livèche*

Traditional grilled beef

In a red wine and onion sauce, young vegetables consommé, onions soubise, livèche perfumed



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 de l'Abbaye

Crèmeux, sorbet, madeleine au miel de toutes fleurs de nos ruchiers

Honey of the Abbaye

Creamy, sorbet, madeleine from the Abbaye Beehives

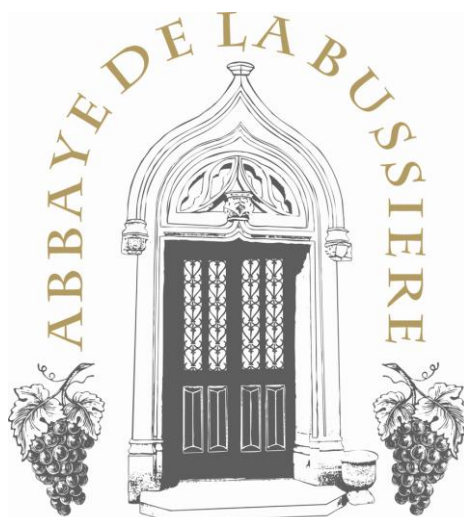
Menu à 98 € par personne servi pour l'ensemble des convives.

*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*



UN CHATEAU AU COEUR DE
LA BOURGOGNE

c1131