

# « 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,  
courge spaghetti, gressin feuilleté*

#### **Fresh water crayfish**

*Marc de Bourgogne nage, salsify, Bouton guêtre mushrooms, light mousse,  
squash spaghetti, « 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 noix de jambon de notre région*

#### **Regional Pike**

*Court bouillon with leeks, truffle dressing, nut mustard  
cured beef shavings from our region*

#### **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*

#### **Duck Foie gras from Landes**

*Poached, fried in mushrooms consommé perfumed with savory  
some vegetables grilled, some are slow cooked, blackcurrant gel*



## **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 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**

*Tuber Aestivum 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**

*the suprêmes served pink, thighs to part, toast with cheese-topped stuffing 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...

### ***Le chou braisé au lard du Morvan, truffe et comté...***

*cuit dans une cocotte avec gourmandise, truffe, Vieux comté,  
jus de veau truffé, poudre de laurier*

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

*Cooked in the pot with local truffle, old Comté cheese, veal jus, laurel powder*



### ***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 ruchiens*

### ***Honey of the Abbaye***

*Honey floral's creamy, sorbet, madeleine from the Abbaye Beehives*

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

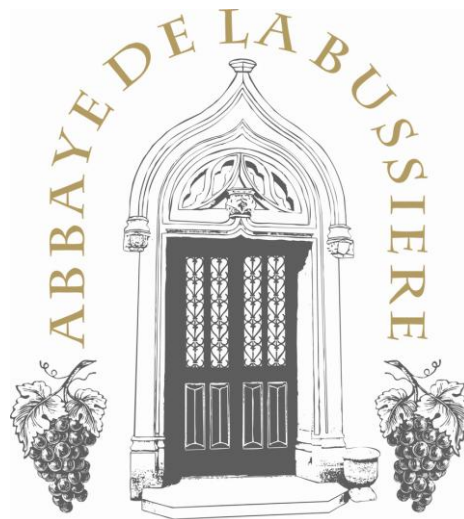
*Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.*

*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*
  - *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 Tuber Aestivum, 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*



UN CHATEAU AU COEUR DE  
LA BOURGOGNE  
c1131