

« 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 125 € 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

55 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,
and a « Gressin » biscuit*

Cuisses de grenouilles, ail des ours de Saunière

57 Euros

*Les cuisses cuisinées dans le style d'une blanquette, champignons, carottes,
oignon croustillant, les mollets en gâteau, ail des ours en sauce*

Frogs legs, wild garlic from Saunière

*Cooked "blanquette" style, mushrooms, carrots,
crunchy onion and wild garlic sauce*

Verpe de Bohême, asperge verte

56 Euros

*Les Verpes cuisinées à l'Aligoté, jus de viande, condiment de saison,
l'asperge cuite al dente en biseau, crémeux de foie gras*

Verpe de Bohême, green asparagus

*The morels cooked in Aligoté, meat Jus, seasonal pickle,
sliced asparagus cooked al dente and foie gras creamy*



A l'eau

The water

Truite Bio de la source de Crisenon

57 Euros

*Fondue de pousse d'épinard, asperge verte mijotée, parfum de marjolaine,
Sauce Matelote, douceur de fenouil*

Bio trout from the source of Crisenon

*Spinach's shoot fondue, stewed green asparagus flavoured with marjoram,
Matelote sauce, fennel*

L'omble chevalier

58 Euros

*Cuit dans un bouillon de Pochouse safrané et herbe fraîche,
Légumes printaniers des maraichers cru et cuit*

Arctic char

*Poached in a Pochouse broth with saffron and fresh "Abbaye" herbs
Spring vegetables from our market gardeners*

Au pré

The meadow

Carré d'agneau de la ferme de Clavisy

68 Euros

*Roti 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, tagliatelle de céleri bio rave truffée

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 €

« 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 "Morvan" bacon, "Abbaye" herbs,

Mustard sabayon



Le silure de pêche de Saône

La pavé rôti au beurre moussieux, maïs de Bresse en mousse, pamplemousse,

tuile de farine de Gaudes, jus gourmand

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



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, 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



Miel de l'Abbaye

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

Honey of the Abbaye

Creamy, sorbet, madeleine from the Abbaye Beehives

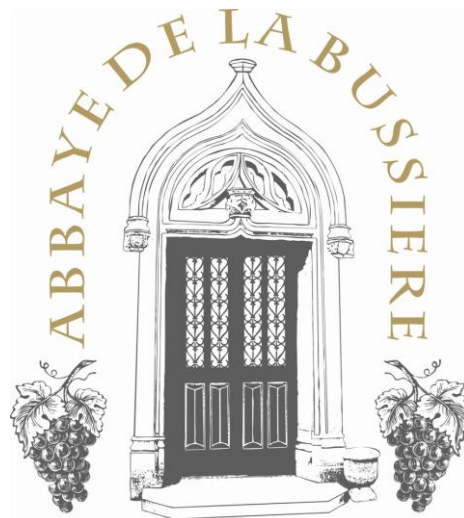
Menu à 98 € par personne servi pour l'ensemble des convives.

*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*
 - *L'eau surfiltrée haut de gamme CRYO*



UN CHATEAU AU COEUR DE
LA BOURGOGNE

c1131