

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare de pêche, d'autre rôtie, coulis acidulé
« Landes » duck foie gras, peach tartares (supplément 3€)

Salade fraîcheur, toast de chèvre frais, concombre, tomate cerises, haricots verts, magret de canard séché

Fresh salad, goats cheese toast, cucumber, cherry tomatoes and cured duck breast.

Salade de plusieurs variété de tomates ancienne de couleur, gaspacho, copeau de jambon de bœuf de Lignière

Tomatoes salad, gazpacho, beef slice of Lignière

L'idée du jour...

The special of the day...

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Saint Mesmin

Pommes de terre nouvelles, tomates rôtie (supplément 3€)

Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, and potatoes, roasted tomatoes

Suprême de volaille fermier, haricot verts, champignons, tomates cerise

Free Range Chicken Breast, green beans, mushrooms, cherry tomatoes

Pavé ou filet de poisson selon le marché,

Légumes de Christophe, blettes, courgettes grillées, riz façon paella safrané

Market fish fillet, vegetables from Christophe, chard, roasted zucchini saffron paella rice

L'idée du jour...

The special of the day...

Le fromage/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy cheese selection

Les desserts/desserts

Moelleux chocolat, crème glacée vanille

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Coupe glacé Pêche et Framboise, Pêche poché Chantilly, feuilleté croustillant

Peach and Raspberry ice cream, poached peach, Chantilly cream, Crunchy wafer

Sablé au Figue, coulis pain d'épice, glace verveine

Fig shortbread, gingerbread coulis, verbena ice cream

L'idée du jour sucrée ...

The tart of the day...



Entrée + plat / plat + dessert à 29 €

Starter + main course / main course + dessert

Entrée + plat + fromage ou dessert à 32 €

Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 39 €

Starter + main course + cheese and dessert

Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.



Bienvenue au « Bistrot des Moines »...

Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015, cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits locaux sélectionnés avec le plus grand soin auprès de nos fournisseurs,

Our Chef, Guillaume Royer, MOF 2015, carefully puts a twist into local dishes; we hope you enjoy the whole experience. Our menu is inspired by original countryside products from artisans and Dijon market,

- Ferme de Martrois, agneau de la famille Nesle
- La Marée dijonnaise, les halles de Dijon
- Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune
- Les Ets Camelin et producteur locaux
- La Boulangerie l'Ouchotte, La Bussière sur Ouche
- La Fromagerie Porcheret à Dijon
- La Fromagerie de la Saunière, La Bussière sur Ouche
- La Ferme Biquette & Cie, Aubaine
- Le Biquet, un Chèvre en Auxois, Blancey



Tous nos plats sont faits maison.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

All our dishes are « homemade »

« Homemade dishes » are prepared and cooked with fresh products in our kitchen



