

# Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



## Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de pomme et poire du verger (supplément 3€)**  
*« Landes » duck foie gras, orchard apple and pear chutney*

**Traditionnel Vol au Vent, champignons, légumes, volaille**  
*Traditional Vol au Vent, mushrooms, vegetables, chicken*

**Œuf de ferme poché, champignons de la Vallée de l'Ouche, jus d'un Bourguignon**  
*Poached egg, "Vallée de l'Ouche", Burgundian juice*

**L'idée du jour...**  
*The special of the day...*

## Les plats/main courses

**Sélection de Charolaise de notre boucher, pomme de terre purée, champignons (supplément 3€)**  
*Charolais Beef fillet, mashed potatoes, mushrooms*

**Tendron de veau confit 8 heures, légumes de saison, jus infusé à la sauge**  
*Candied veal flank 8 hours, season vegetables, juice infused with sage*

**Pavé ou filet de poisson en retour du marché, légumes d'hiver de Christophe, endive braisée**  
*Market fish fillet, Christophe's vegetables, braised endive*

**L'idée du jour ...**  
*The special of the day...*

## Le fromage/cheeses

**Sélection de fromages de Bourgogne**  
*Burgundy cheese selection*

## Les desserts/desserts

**Crème brûlée madeleine au zeste d'agrumes**  
*Crème brûlée, citrus fruits zest's madeleine*

**Baba au rhum, chantilly, fruits frais**  
*Rum baba, whipped cream, fresh fruits*

**Moelleux au chocolat « fleur de Cao 70% » glace vanille**  
*Chocolate fondant « fleur de Cao 70% », vanilla 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 34 €**  
*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,*

- La Boucherie « Ahïset »
- Le Volailleur « La Bressane », les halles de Dijon
- La Marée dijonnaise, les halles de Dijon
- Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune
- Les Ets Camelin et Bruno Collard, autour du marché de Dijon
- 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*



