

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de fruits du verger, coulis acidulé (supplément 3€)

« Landes » duck foie gras, fruits tartare

Bouchée à la reine de poisson d'eau douce et légumes de saison

Feuilleté of fresh water fish and vegetables à la crème

Œuf de poule fermier poché, velouté de champignons, copeaux de noix de jambon

Poached free range egg, mushrooms velouté, local ham slices

L'idée du jour...

The special of the day...

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, poêlée de champignons,

Purée de pomme de terre (supplément 3€)

Charolais Beef fillet from the local butcher, mushrooms, and mashed potatoes

Porc fermier Bio de Crépey,

Poêlée de légumes du moment, gratin de coquillettes

Local pork from Crépey, sautéed vegetables, pasta gratin

Pavé ou filet de poisson en retour du marché,

Embeurrée de choux kale, endives braisées

Market fish fillet, kale cabbage, braised endives

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

Mousse au chocolat onctueuse 72% de cacao, brioche toastée

Chocolate mousse 72% cacao, toasted brioche

Pomme rôtie au four, sablé breton croustillant

Roasted apple, crispy shortbread biscuit

Crème brûlée au miel de l'Abbaye, madeleine fondante

Crème brûlée made with honey of the Abbaye, soft madeleine

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,

- *La Boucherie « Alviset »*
- *Ferme de Martrois, agneau de la famille Nesle*
- *La Marée dijonnaise, les balles 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



