

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, chutney de pommes, poire du verger, coulis acidulé
« Landes » duck foie gras, apple and pear tartare (supplément 3€)

Œuf de poule Bio de Crépey, velouté de potimarrons de Christophe, toast de truite fumée
Fresh poached egg from Crepey in a pumpkin volute, smoked trout crostini

Poitrine de lard grillé bio de Crépey, salade de lentilles et mâche, vinaigrette légèrement moutardée
Organic grilled bacon lentil and watercress salad, light mustard dressing

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

Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux, pleurotes de Corcelotte
Pommes de terre en purée (supplément 3€)
Local Charolais Beef, mushrooms, mashed potatoes

Tendron de veau confit 8h, carottes de couleur, sauce d'une blanquette et riz blanc
Slow cooked veal stew, carrots and white rice

Pavé ou filet de poisson selon le marché, légumes du moment, jus gourmand
Market fish fillet, seasonal vegetables

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

Traditionnel moelleux au chocolat, sorbet du moment
Traditional chocolate fondant with sorbet

Dans l'idée d'une poire Belle Hélène
Pear with hot chocolate and cream

Tarte aux pommes caramélisées, glace vanille
Caramelized apple tart with 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 33€
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



