

# Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



## Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare d'abricot, coulis acidulé (supplément 3€)**

« Landes » duck foie gras, raw apricot tartare

**Salade fraîcheur, blanc de dinde de Bresse fumé dans l'idée d'une César**

Fresh salad, smoked turkey breast like a Cesar

**Salade de tomate bio, vinaigrette coriandre, gaspacho, jambon du Morvan**

Bio tomato salad, coriander dressing, gazpacho, Morvan bacon

**L'idée du jour...**

The special of the day...

## Les plats/main courses

**Sélection de Charolaise de la ferme de Lignièrès, poêlée de pleurotes, pommes grenaille (supplément 3€)**

Charolais Beef fillet from Lignièrès farm, mushrooms, potatoes

**Brochette de gigot d'agneau de la ferme de Clavisy, mijoté de haricots, girolles, tomates cerise**

Roast lamb brochette from Clavisy, simmered green beans, chanterelles, cherry tomatoes

**Pavé ou filet de poisson en retour du marché,**

**Poêlée de courgettes bio de Christophe, caviar d'aubergine, sauce vierge et condiments**

Market fish fillet, panfried zucchini from Christophe, eggplant caviar, virgin sauce and condiment

**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

**Nage de pêche infusée à la menthe du jardin**

Peach nage infused with garden's mint

**Traditionnel vacherin et ses fruits de saison**

Traditional vacherin and its season 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 32 €**

Starter + main course + cheese or dessert

**Entrée + plat + fromage et dessert à 38 €**

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 « Ahviset »*
- *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*



