

Notre carte « Visite de la Bourgogne »

A la carte « Burgundy Visit »



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, tartare de cerises, coulis acidulé (supplément 3€)

« Landes » duck foie gras, cherry tartares

L'asperge blanche d'Auxonne, vinaigrette au comté, copeaux de lard du Morvan

White asparagus from Auxonne, comté vinegar, bacon from the Morvan

Œuf de poule fermier bio, velouté de petit pois à l'huile de colza, truite façon gravlax

Poached free range egg, peas soup colza oil, trout way gravlax

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 (supplément 3€)

Charolais Beef fillet from local butcher, mushrooms, and potatoes

Porc fermier Bio de Crépey, purée de pommes de terre, légumes...

Local pork from Crépey, mash potatoes, vegetables...

Pavé ou filet de poisson selon le marché,

Légumes de Christophe, blettes, courgettes grillées

Market fish fillet, vegetables from Christophe, chard, roasted zucchini

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

Vacherin revisité, sorbet de saison, chantilly,

Meringue croustillante

Vacherin, seasonal sorbet, Chantilly, crunchy meringue

Mille-feuille, crème onctueuse, salade de fraises et son sorbet

Mille-feuille, smooth cream, strawberry salad, and his sorbet

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.



- 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 kitch



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,

