

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

L'asperge verte de Roques Hautes, vinaigrette et condiment, copeaux de jambon du Morvan

Green asparagus from Roques-Hautes, vinaigrette and pickles, Morvan ham shavings

Œuf de ferme poché, champignons de la Vallée de l'Ouche, pousse d'épinards, émulsion à l'Epoisses

Poached egg, "Vallée de l'Ouche", spinach, Epoisses emulsion

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

La traditionnelle ile flottante

The traditional ile flottante

Tiramisu au confit de fruits et son granité

Candied fruits tiramisu with granite

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 « 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



