

« Le 1131 »

***Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015.
Cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits de notre région.
Freddy Jaugey, chef sommelier et toutes les équipes de l'Abbaye de la Bussière
vous souhaitent un agréable moment.***

« Signature » du Chef à 98€ par personne

« Signature » du Chef avec le Sommelier à 195€ par personne



« Balade Gastronomique » avec le Chef à 130€ par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier à 240€ par personne



A la carte

Sur terre

Sandre de pays...

59 Euros

*Le dos mariné, grillé, jeunes poireaux Bio en vinaigrette truffée et calamondin,
Moutarde à la noix, copeaux de jambon du Morvan*

Pikeperch...

Marinated, grilled, baby organic leeks with truffle, truffle dressing, nut mustard, Morvan ham

Escalope de foie gras des Landes

58 Euros

*Poêlée et pochée, potimarrons en purée et rôtis,
Salade croquante de radis, consommé clair, champignons au romarin.*

Escalope of foie gras from the Landes region

*Seared and poached, roasted and mashed pumpkin.
Crisp radish salad, clear consommé, mushroom.*

Cœur de Saumon Borvo et Truite de Crisenon

56 Euros

*Déclinaison salade de Betteraves de couleur, crues et cuites,
crème fraîche et fromage blanc Bio de la ferme de Saunière assaisonné, Borvo rôti légèrement*

Seared and smoked Borvo Salmon and Crisenon Trout

Raw and cooked beetroot salad, fresh cream and organic white cheese from Saunière farm



A l'eau

Brochet et écrevisses de pêche

68 Euros

Le brochet travaillé en quenelle, l'écrevisse en mijoté avec ses petits légumes, jus onctueux dans l'idée d'une Armoricaïne, parfum de Marc.

Pike and freshwater crayfish

Pike dumplings, crayfish simmered with small vegetables, in an Armoricaïne style smooth juice

Filet de Truite bio de l'Yonne

67 Euros

Servié dans un bouillon de pochouse safrané et herbes fraîches

Carottes de couleur, purée parfum yuzu.

Organic trout from the Yonne region

Served in a saffron and fresh herb broth, Yuzu perfumed purée, carrots

Au pré

Pomme de cœur de ris de veau

83 Euros

Cuit au sautoir meunière, purée de pommes de terre truffée melanosporum, jeunes pousses d'épinards et légumes

Sauteed sweetbreads

Truffled mashed potatoes, baby spinach and vegetables, truffle slices.

La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

69 Euros

Dans l'idée d'un « mironton » ...légumes de saison cuits dans le consommé de bœuf,

Jus de Soubise d'oignons confits, parfum de livèche

Traditional grilled beef

in a red wine and onion sauce, seasonal vegetables, celery infused onion soubise

Le dos de Chevreuil de chasse local (21)

70 Euros

Le filet cuit au sautoir, beurre moussieux au romarin et laurier, persil tubéreux ...

Local Filet of Venison

Pan-fried fillet, cooked with rosemary and bay leaf infused butter and parsnips

**Notre chariot de fromages
découverte des laits de « Bourgogne-Franche-Comté » à 28€**

Matthieu Carré, Chef Pâtissier, vous propose ses plaisirs sucrés à 25€

« Le Signature » du Chef...

Le chou braisé au lard du Morvan, truffe et Comté...

*cuit dans une cocotte avec gourmandise, truffe, Vieux Comté,
jus de veau truffé, émulsion au lard, poudre de laurier*

Braised cabbage with Morvan bacon, truffle and Comté cheese...

Cooked in the pot with local truffle, veal jus, bacon emulsion, laurel powder



Le silure de pêche de la Saône

*Rôti au beurre moussoux,
Endives braisées et chou de couleur, parfum yuzu*

Catfish from the Saone

Roasted with butter, yuzu flavored, braised endives, ,cabbage



La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

*Dans l'idée d'un « mironton »... légumes de saison cuits dans le consommé de bœuf,
Jus de Soubise d'oignons confits, parfum de livèche*

Traditional grilled beef

in a red wine and onion sauce, onions soubise perfumed with lovage



Notre chariot de fromages de « Bourgogne Franche-Comté »

Pain aux fruits et à la farine de maïs

Our cheese trolley of « Bourgogne-Franche-Comté »

Fruits bread and corn flour



Comme un Mont blanc...

*La châtaigne en mousse au parfum de Rhum Ambré,
confite, poêlée et crème glacée.*

Note de cassis, meringue française et chantilly vanillée.

Chestnut mousse with the essence of Amber Rum, candied and fried, with ice cream.

Served with blackcurrant, French meringue and vanilla whipped cream.

Menu servi pour l'ensemble des convives.

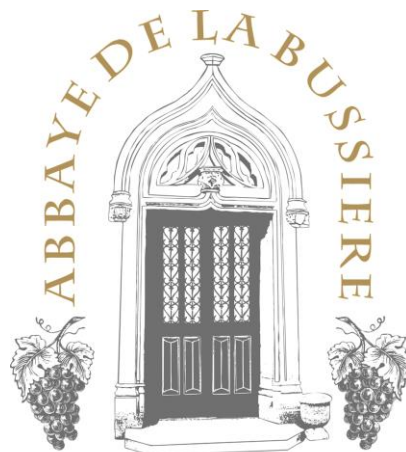
Tous nos plats sont faits maison et toutes nos viandes sont d'origine française.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

Nos fournisseurs :

- *La Boulangerie l'Ouchotte, La Bussière sur Ouche*
 - *Goûts et Saveurs, Légumes Bio, Corgoloin*
 - *Les Ets Camelin, Marché de Dijon*
- *La Vallée des Deux Sources, Famille Bastelica, Verlus*
 - *Les Jardins de Molay, Christophe Roux, Beaune*
 - *Les Simples Services, Jean Claude Bouveret, Meloisey*
- *L'omble et la Truite, Guillaume Baudry, Prégilbert(bio)*
 - *La Boucherie « Ahviset », les Halles de Dijon*
 - *La Truffe de Bourgogne de Cyril Magnier*
 - *Le Safran des Aulnes, Joel Patin, Auxonne*
 - *La Truffe, Hugou-Dumas, Rougiers*
- *Le Beurre, David Akpamagbo, « Le Ponclet », Locmelar*
 - *La Fromagerie Porcheret, Dijon*
- *La Fromagerie de la Saunière, La Bussière sur Ouche*
 - *La Ferme Biquette & Cie, Crépey*
 - *Le Biquet, un Chèvre en Auxois, Blancey*
 - *Les Ruchers de Bourgogne*
 - *L'Hydromel, Claude Clerc, Meloisey*
 - *Le Cassis, Jacques Brocard, Colombier*
 - *L'eau surfiltrée haut de gamme CRYO*



UN CHATEAU AU COEUR DE
LA BOURGOGNE
c1131