

# « 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 Adrien Mendes de Castro, directeur de restaurant, Freddy Jaughey, chef sommelier et toutes les équipes vous souhaite un agréable moment***

***« Signature » du Chef à 98€ par personne***

*en accord mets & vins avec des « Crus de Bourgogne » 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*

#### **L'écrevisse de rivière**

*Cuisiné dans une nage au Marc de Bourgogne, salsifis, Bouton guêtre, mousse légère, gressin feuilleté*

53 Euros

#### **Fresh water crayfish**

*Marc de Bourgogne nage, salsify, guêtre button mushrooms, light mousse, « Gressin » biscuit*

#### **Sandre de pays...**

*Le dos mariné, grillé, cuit dans son fumet, poireaux Bio en vinaigrette truffée et calamondin, moutarde à la noix, copeaux de jambon de bœuf de Lignière*

48Euros

#### **Country pikeperch...**

*Marinated then grilled, organic leeks with truffle dressing, nut mustard, cured beef from Lignière*

#### **Escalope de Foie gras poêlée et pochée**

*Déclinaison de betterave de couleur, poêlée de trompettes, consommé de champignons infusé à la sarriette*

54Euros

#### **Sautéed and poached foie gras**

*Sautéed mushroom, beetroots, mushroom consommé infused with savory*



## ***A l'eau***

### ***Omble chevalier Bio de Crisenon,***

*68 Euros*

*Poché dans un bouillon de pochouse safrané, romanesco en purée et sommités glacées, mesclun d'herbes*

### ***Bio Chevalier Char***

*Poached organic char, served in a saffron pochouse broth and mashed romanesco broccoli*

### ***Filet de perche de pêche***

*67 Euros*

*Cuite meunière, pied bleu cuisinés au sautoir, pommes de terre amandine aux agrumes, choux kale, sauce comme un beurre blanc*

### ***Perch fillet***

*Cooked perch meunière, sautéed mushrooms, kale cabbage potatoes with citrus, beurre blanc sauce*

## ***Au pré***

### ***Pigeonneau de Monsieur Sanchez***

*71 Euros*

*Les suprêmes servis rosé, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin, carottes de couleurs, jus infusé au romarin*

### ***Mr Sanchez's pigeon***

*Pink breast, confit thighs and a gratin of farce, carottes, infused with rosemarie*

### ***La pièce de Bœuf grillée de race ancienne***

*72 Euros*

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

### ***Traditional grilled beef***

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

### ***Pomme Ris de veau de lait***

*75 Euros*

*Cuit au sautoir au beurre moussoux, jeune pousse d'épinard Bio, Purée de pomme de terre truffée, jus truffé acidulé*

### ***Veal sweetbreads***

*Cooked in brown butter, organic baby spinach, mashed potatoes, tangy truffle jus*

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

***Olivier Sanchez, 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, old Comté cheese, veal jus, bacon emulsion, laurel powder*



## **Le silure de pêche de Saône**

*Le pavé rôti au beurre mousseux, émulsion de maïs de Bresse,  
pamplemousse confit, dentelle de farine de Gaudes, jus gourmand acidulé..*

## **Catfish line caught in the river Saône**

*Roasted in frothy butter, corn mousse from "Bresse", grapefruit,  
tuile de farine de Gaudes and jus gourmand*



## **La pièce de Bœuf grillée de race ancienne**

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

*Fruit corn flour bread*



## **Soufflé chaud au cacao 100%**

**chocolat, ganache onctueuse et noisette,  
crème glacée à la cazette**

*Warm 100 % cocoa soufflé*

*Cream of chocolate and nut, "cazette" ice 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*
  - *La Truite Bio, Guillaume Baudry, Prégilbert*
  - *La Boucherie « Alviset », 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*

