

# « 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*

#### **Les légumes printaniers de nos maraichers**

53 Euros

*Crus, cuits, vinaigrette calamondin, bœuf séché,  
Fromage de chèvre de Crépey mariné à l'huile de colza torréfié*

#### **Fresh spring vegetables**

*Served raw and cooked, vinaigrette of ginger and calamondin,  
Slices of cured beef breast, marinated goat cheese from Crépey*

#### **Sandre de région, lentilles de la ferme Xérès**

56 Euros

*Le dos mariné avec une vinaigrette au parfum de pamplemousse, lentilles de la ferme en salade,  
Légume de saison, mayonnaise tomate émulsionnée, Marc de Bourgogne*

#### **local pike perch, lentils from Xérès**

*the back marinated with grapefruits vinaigrette, barn lentils salad,  
seasonal vegetables, emulsion tomatoes mayonnaise, Burgundy Marc*

#### **Coq au vin / Champignons...**

54 Euros

*Le coq confit dans son jus, effiloché, poêlé de champignons selon la cueillette, mousse de lard,  
Copeaux de champignons, toast aillé.*

#### **Coq au vin with mushrooms**

*Rooster confit in its juice, shredded, mushrooms sautéed according to the season, lard mousse,  
Mushrooms chips, garlic toast*



## **A l'eau**

### **L'omble de Fontaine Bio**

68 Euros

*Servit dans un bouillon de Pochouse safrané et herbes fraîches,  
Carottes en couleurs, purée au parfum de yuzu.*

### **Arctic char**

*Poached in a Pochouse broth with saffron and fresh "Abbaye" herbs  
Seasonal carrots, with a jus of yuzu*

### **Truite bio de la source de Crisenon**

67 Euros

*En pavé, cuite lentement, mijoté de fèves, petits pois, pleurotes de la vallée  
Parfum de fruits de la passion, fumet tomate, émulsion légère.*

### **Trout pad**

*Slowly cooked, stewed beans, peas, local mushroom,  
Passion fruits scent, tomato fumet, light emulsion*

## **Au pré**

### **Pigeonneau de Monsieur Sanchez**

71 Euros

*Les suprêmes servis rosé, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin,  
Choux rave bio en julienne, en purée parfum de genévre, jus glacé au romarin*

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

*Pink breast, confit thighs and a gratin of farce,  
Organic rave cabbage, ling and mash, juniper scent, infused with rosemarie*

### **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,  
Soubise d'oignons confits, parfum de livèche*

### **Traditional grilled beef**

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

### **L'agneau de la ferme de Martrois**

*Le carré rôti au sautoir à l'ail et au thym, petit pois en purée,*

*Quinoa de couleur, chorizo d'agneau, échalottes grise, jus parfumé à la sarriette...*

70 Euros

### **Free range lamb from Martrois**

*Roasted with garlic and thym, mashed peas, quinoa salad, savory 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...

## **Les légumes printaniers de nos maraichers**

*Crus, cuits, vinaigrette calamondin, bœuf séché,  
Fromage de chèvre de Crépey mariné à l'huile de colza torréfié*

### **Fresh spring vegetables**

*Served raw and cooked, vinaigrette of ginger and calamondin,  
Slices of cured beef breast, marinated goat cheese from Crépey*



## **Truite bio de la source de Crisenon**

*En pavé, cuite lentement, mijoté de fèves, petits pois, pleurotes de la vallée  
Parfum de fruits de la passion, fumet tomate, émulsion légère*

### **Trout pad**

*Slowly cooked, stewed beans, peas, local mushroom,  
Passion fruits scent, tomato fumet, light emulsion*



## **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 »**

*Fruits bread and corn flour*



## **La fraise, l'Anis de Flavigny...**

*En sorbet, crue, marinée, en décoction, parfum de menthe  
Chantilly onctueuse à l'anis, sorbet fromage blanc  
de Saunière*

### **The strawberry, Anise of Flavigny**

*Prepared in sorbet, flood, marinated, in decoction, mint scent  
Anise chantilly cream, cheese sorbet from Saunière*

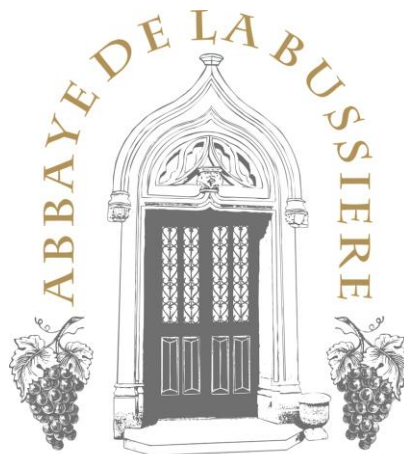
*Menu servi pour l'ensemble des convives.*

*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 Saunnière, 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  
c1151