

« 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 Cuisses de grenouilles de Franche-Comté

58€uros

*Farinées à la farine de gaude, cuit au beurre, purée de pomme de terre, parfum de noisette,
Jus vert à l'ail des ours, les mollets en flan servi à part comme un ragoût*

Frogs legs from Franche-Comté

*Wrapped in toasted corn flour, brown butter, mashed potatoes, hazelnuts flavor,
Wild garlic jus and the calves in a stew*

Les Morilles et l'Œuf de Cane

59€uros

*Les morilles cuisinées à l'aligoté du Vézélais et jus de canard,
Œuf de cane cuit au plat, jus d'oignon et émulsion verte de céleri branche et sa purée fumée.*

Fresh Morels & Cane's egg

Cooked in aligoté from Vézélais, roasted duck's jus, celery as a foam and as a smoked mash

Asperges blanches de Ruffey

56€uros

*L'asperge cuite au fumet, note d'agrumes, kumquat confit.
Vinaigrette aux noix, pamplemousse et cœur de saumon poêlé servi tiède.*

New season White Asparagus

Light Citrus and Kumquat confits, walnut dressing and warm Salmon fillet



A l'eau

Sandre aux Asperges blanches de Ruffey

68€uros

Le Sandre rôtie à l'huile d'olive, l'asperge blanche cuite ; au lard du Morvan, Pleurottes de Corcelotte, Basilic, le tout mijoté.

Roasted Zander & white asparagus

Served with local bacon and wild mushrooms

Truite bio de l'Yonne

67 Euros

*Servie dans un jus 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

*Cuite au sautoir meunière, purée de pommes de terre truffée mélanosporum,
Jeunes pousses d'épinards et légumes*

Sauteed sweetbreads

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

Pigeonneau de Monsieur Sanchez

68€uros

*Les suprêmes servis rosés, les cuisses confites à part, toast de farce à gratin,
Chou rave bio décliné sous plusieurs textures, jus aux odeurs de romarin du jardin*

Mr Sanchez's pigeon

Breast served pink, confit thighs, liver on toast

Organic kohlrabi declined under several textures with a rosemary juice from our garden

L'agneau de la ferme de Clavisy

69€uros

Le carré rôti au sautoir à l'ail et au thym,

Petits pois en purée et d'autres mijotés comme une jardinière & pommes gaufrettes

Free range lamb from Clavisy

Roasted rack of lamb with garlic and thym, mashed peas & "Jardinière" of fresh green peas, wafer potatoes

Notre chariot de fromages

Découverte des laits de « Bourgogne-Franche-Comté » à 28€

Matthieu Carré, Chef Pâtissier, vous propose ses plaisirs sucrés à 28€

« Le Signature » du Chef...

Asperges vertes de Roques-Hautes...

*Rôties à la graisse de canard, aromatisées aux herbes du jardin,
Magret de canard séché, fumé. Sabayon à la moutarde de chez nous*

Green asparagus from Roques-Hautes...

Roasted with "Abbaye" herbs, dried and smoked duck breast, mustard sabayon



Le silence de pêche de la Saône

*Rôti au beurre moussieux,
Purée Romanesco et chou de couleur, parfum yuzu*

Catfish from the Saone

Roasted with butter, yuzu flavored, puree of Romanesco & 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 du jardin*

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...

*Déclinaison de fraises en tartare, confiture et sorbet
Moelleux aux amandes fraîches & décoction à la fraise*

The strawberry...

*Declination of strawberries as tartar, jam & sorbet
Moelleux with fresh almonds & strawberry decoction*

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 « 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*
 - *plein d'autre merci a eux*

