

Découvrez le « 1131 » par le Chef, Guillaume Royer, MOF 2015.
A ses cotés Freddy Jaugey, Chef sommelier, Daniel Bouley, Directeur de salle
Matthieu Carré, Chef Pâtissier et toute l'équipe de l'Abbaye.

« La Signature du Moment » 98€ par personne Avec le Sommelier 175€ par personne

Légumes printaniers de nos maraîchers

Crus, cuits, vinaigrette calamondin, bœuf séché, cueillette d'herbes fraîches
Fromage de chèvre de Crépey mariné à l'huile de Colza torréfié

à la carte 55.00 €

Ou

Morilles, Œuf de Cane

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

à la carte 59.00 €

Truite bio de l'Yonne

En pavé, cuite lentement, mijotée de fèves, petits pois, mousserons de la St George
Parfum de fruit de la passion, fumet tomate, émulsion légère au thym citron

à la carte 66.00 €

La Pintade de la Ferme du Poiset

Le suprême rôti sur le coffre, déclinaison du pois chiche bio de J-L Callien
et jus de cuisson parfumé au curry

à la carte 68.00 €

Ou

La pièce de Bœuf grillée de race ancienne

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

à la carte 70.00 €

La fraise

Déclinaison de fraises en tartare, confiture, sorbet,
Moelleux aux amandes, décoction à la fraise

à la carte 28.00 €

Ou

Mille Fleurs

Nougat glacé au miel de toutes les fleurs de l'Abbaye et sa crème glacée
Cône parfumé au miel gourmand

à la carte 28.00 €

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 équipe

« Balade de Saison »

** 6 plats 110 € - 8 plats 145 €*

« L'Accord des vins par Freddy notre Sommelier

** 6 plats 195 € - 8 plats 245 €*

***Truite Bio de la Source de Crisenon**

Taillée en tartare assaisonnée d'agrumes, moutarde à l'ancienne, crème acidulée, coulis de livèche du jardin

Omble de Fontaine Bio

Cuit à l'huile d'olive, courgettes grillées et en purée, bouillon de fleurs et curcuma

*** Sandre aux Asperges blanches de Ruffey**

Le Sandre rôti, l'asperge blanche cuite, lard du Morvan, Pleurottes de Corcelotte, Basilic

***Le Coq de Ferme au Pinot Noir**

Confit en cocotte, Cueillette de champignons selon la saison, émulsion de Paris Brun

***Agneau de la ferme de Clavisy**

Le Carré cuit au sautoir à l'ail et au thym, Petits pois, en purée et d'autres mijotés comme une jardinière

Ou

Pigeonneau de Monsieur Sanchez

Le suprême servi rosé, la cuisse confite à part, toast de farce à gratin, Chou rave bio, jus aux odeurs de romarin

***Notre chariot de Fromages**

Découverte des laits de « Bourgogne-Franche-Comté » Pain à la farine de Châtaigne.

***La récolte de nos Fruits de saison**

Selon Mathieu Le Chef Pâtissier

Le chocolat fleurs de Cao

Décliné en plusieurs textures, Chocolat coulant et caquette du Morvan caramélisée.

