

« 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 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 125 € par personne

« Balade Gastronomique » avec le Chef et le Sommelier à 235 € par personne

A la carte

Sur terre

On earth

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

57 Euros

cuit dans une cocotte avec gourmandise, truffe d'ici, 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

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

Country pikeperch...

Marinated, grilled, young Bio leeks with truffle dressing, nuts mustard, Morvan bacon ham

Escalope de Foie gras poêlée pochée

58 Euros

Poêlée de trompettes de la mort du Jura

Légumes racine, consommé de champignons infusé à la sarriette

Fried poached foie gras

Fried mushroom from Jura, root vegetable, mushroom consommé infused with savory



A l'eau

The water

Quenelle de brochet dans la tradition

67 Euros

Pochée dans son fumet, jeunes pousses d'épinards bio

Sauce safranée, garnie de légumes, herbes fraîches, moules, et dés de brochet

Traditionally pike fish quenelle

poached in its aroma, young shoot of spinach

Saffron sauce, vegetables, fresh herbs, mussel, and pike fish dice

Filet de perchette de lac

66 Euros

Cuite meunière, le blanc, le vert de blette glacée, note de café

Jus à la clémentine monté au beurre, pommes de terre amandine aux agrumes

Perch fillet

Cooked meuniere, white and green chard, coffee aroma,

Clementine juice with butter, potatoes with citrus

Au pré

The meadow

Le dos de cervidé de chasse Alsace

71 Euros

Le filet rôti au sautoir, déglacé au cassis de Colombier, poudre de genièvre, potimarron et salsifis, sauce au vin rouge d'ici

Hunting Deer from Alsace

Roasted filet, deglazed in the blackcurrant of Colombier, powder of juniper berry, pumpkin and salsify, red wine sauce from here

Quasi de veau élevé sous la mère

68 Euros

Cuit au sautoir au beurre moussieux, tagliatelles de céleri bio rave truffé

Milk fed veal

Cooked and sautéed in butter

Celery bio tagliatelles and truffle

Lièvre à la royal...

72 Euros

Farcie de foie gras, truffe, braisé 36 heures, mezzirigatoni pasta

Sauce grand veneur à la chartreuse M.O.F

Royal hard...

Stuffed with foie gras, truffle, braised 36 hours, mezzirigatoni

Hunter's sauce with chartreuse M.O.F

**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 moussoux, émulsion de maïs de Bresse,
pamplemousse confit, dentelle de farine de Gaudes, jus gourmand acidulé..*

Wells Catfish hand 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 »

Fruits bread and corn flour



La Châtaigne du Morvan...

*Dans l'idée d'un Mont-Blanc, meringue croustillante,
marron confit, sorbet poire*

Chestnut from Morvan...

*Prepared like Mont-Blanc cream, crunchy meringue,
candied chestnut, pear sorbet*

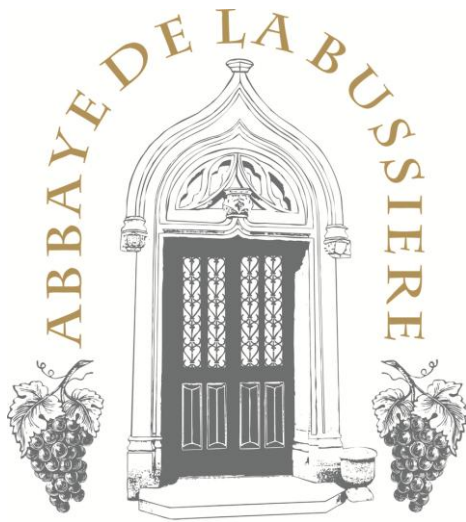
Menu à 98 € par personne servi pour l'ensemble des convives.

*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 « 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