



## **Le « 1131 »**

***Le Chef Guillaume Royer Meilleur Ouvrier de France 2015  
va vous faire découvrir une cuisine de terroir  
gourmande et généreuse, établie à partir de produits locaux  
entouré de Freddy Jaugey, Chef Sommelier  
et de toute l'équipe de l'Abbaye de la Bussière***

**\* 4 plats 98€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 175€**

**7 plats 135€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 230€**

***Tous nos mets sont faits maison  
et toutes nos viandes sont d'origine française  
Les mets « faits maison » sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts***



*Veillez nous signaler si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires.  
Nous vous prions de bien vouloir respecter les nouveaux protocoles sanitaires.  
Merci de votre compréhension. Pour le bien-être de tous.*

*Prix net TTC – service compris*

## ***Le plaisir d'une signature***

### **\* *L'omble chevalier bio de Crisenon***

*taillé en tartare, assaisonné avec des notes d'agrumes  
coulis de livèche du jardin, toast gourmand*

### ***Le magret de canard fumé et coquillages***

*salade de coques, palourdes, couteaux, moules, langoustines, salicornes  
bouillon de cuisson safrané, herbes fraîches*

### **\* *Les asperges de Ruffey, turbot***

*le filet rôti à l'huile d'olive, l'asperge blanche cuite au fumet et lard du Morvan  
pleurotes de Corcelotte, le tout mijoté, note de basilic*

### **\* *Le filet de bœuf charolais***

*tout simplement grillé,  
petit pois en purée, d'autres étuvés, jus aux morilles*

### ***L'assiette de fromages***

*découverte des laits de "Bourgogne-Franche-Comté"  
pain à la farine de châtaigne*

### **\* *La fraise... Anis de Flavigny***

*déclinée en sorbet, salade, marinée, décoction, marmelade, en crémeux  
chantilly à l'anis, sorbet fromage blanc de la Saunière*

### ***Le chocolat...***

*le tout avec gourmandise, un crumble cacao, ganache lactée  
granité "Tanzanie", sauce lait/caramel, mousse "St Dominique"  
sorbet chocolat blanc, rapé de fève de tonka*