



Le « 1131 »

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

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

8 plats 145€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 245€

***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

*** Un souvenir d'un plat du M.O.F 2015**

*le choux braisé, farci d'une farce fine au lard du Morvan
Foie gras et consommé truffé*

L'écrevisse de rivière/ boudin blanc

*le boudin revenu à la poêle, écrevisses en nage
Marc de Bourgogne et velouté de topinambour*

*** Le sandre de lac / safran d'Auxonne**

*le dos rôti à la coquille, endive braisée
fumet safrané monté au beurre et yuzu, poivre timut*

Le champignon selon la cueillette ...

*en poêlé et condiment, consommé de Paris brun
parfumé au miel, romarin, cerfeuil et persil tubéreux*

*** Le chevreuil de chasse de notre région**

*le filet cuit au sautoir, au beurre moussieux
déglaçé au jus de cassis et baies de genièvre cueillies à « La Forêt »*

L'assiette de fromages

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

*** Le Mont Blanc ...**

*en coque meringuée, châtaigne confite
sorbet poire, d'autres marinées à la vanille
spaghettis de crème de châtaigne parfumée au rhum*

La tarte chocolat... « Acao »

*la tarte soufflée au chocolat « Acao », parfumée à la fève de Tonka
sorbet chocolat*