



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 toute l'équipe de l'Abbaye de la Bussière***

*** 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

**** Les légumes de nos maraîchers***

*en salade, crus, cuits, marinés, vinaigrette parfum de noix
crumble et magret de canard séché de Pascal*

Le brochet de lac / écrevisse de rivière

*mousse légère de brochet, servie dans une tarte à pâte sablée
bisque d'écrevisse, note d'estragon et kumquat confit*

Le sandre de pêche / potimarron bio

*en pavé et grillé, le potimarron en purée et en billes
sauce avec une note de pamplemousse*

****Le silure de Saône / mogettes***

*cuit à la coquille, mijoté de coco, cèpes et salicornes
citron confit, jus de volaille et yuzu*

**** La pomme de ris de veau***

*la pomme de cœur rôtie au sautoir et au beurre moussoux
purée de persil tubéreux, légumes et champignons
jus de veau truffé*

L'assiette de fromages

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

**** Le miel des ruchers ...***

*en nougat glacé au miel, coulis de fruits rouges
gavotte et chantilly au miel, chocolat blanc et passion*

La tarte chocolat... « Acao »

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