



## *Le « 1131 »*

*Le Chef François Pelletier  
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 105€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 185€**

**7 plats 145€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 250€**

Les desserts proposés sont créés et préparés par Marie SIMON  
(championne du monde des arts sucrés) avec qui notre Chef collabore

*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'escargot de Bourgogne**

*En meurette*

*Royale d'oignon doux, émulsion de lichen*

### **La coquille Saint-Jacques**

*Noix saisies au beurre*

*Potagère de légumes d'automne truffée*

### **\* Le sandre de Saône**

*Le dos cuit lentement*

*Fine mousseline de topinambours, échalote confite*

*Safran des Aulnes*

### **\* Le chevreuil**

*Noisette du dos rôti,*

*Marrons et airelles, sauce Grand Veneur*

### **\* Époisses de Berthaut**

*En légèreté, cassis et pain brioché*

*Ou*

***L'assiette de fromages (15€ supplément)***

*Découverte des laits de "Bourgogne-Franche-Comté"*

*Pain à la farine de châtaigne*

### **\* Le tiramisu**

*Crème café infusé à froid, mousse mascarpone*

*Crèmeux café*

### **La pomme Rainette**

*Sablé breton, crème onctueuse vanille, pomme au four*

*Glace vanille, sauce caramel et anis vert*