

Les entrées / starters

Crème de potimarron, œuf parfait & émulsion aux champignons

Cream of pumpkin soup, egg parfait & emulsion of mushrooms

Pâté en croûte de Lièvre et noisettes

Hare pâté croûte and nuts

Foie gras de canard mi-cuit des Landes

Chutney de coin (supplément 3€)

South West France duck foie gras with quince chutney

Les plats / main courses

Sélection de charolais de producteurs locaux ... jus de bœuf perlé (supplément 3€)

Local Charolais Beef... pearl beef jus

Dos de cabillaud étuvé et légumes d'antan crévés

Steamed cod back, creamy seasonal vegetables

Civet de cerf aux baies de genièvre, pressé de céleri et légumes glacés

Venison stew with juniper berries, celery and glazed seasonal vegetables

Le fromage / cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté
Burgundy and Franche-Comté cheese selection

Les desserts / desserts

***Moelleux au chocolat, cœur coulant 70%,
crème anglaise vanillée***

Chocolate fondant, 70% soft center, vanilla custard

***Crème brûlée à la vanille de Madagascar,
Madeleine au miel***

Madagascar vanilla crème brûlée, honey madeleine

***Baba au rhum mangue, tartare de mangue, crème vanille,
sorbet mangue banane***

Mango rhum baba, mango tartare, vanilla cream, mango and banana sorbet

Entrée + plat + fromage ou dessert à 39€
Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 45€
Starter + main course + cheese and dessert

Prix net TTC – service compris

Afin de bénéficier des avantages de votre carte de fidélité, merci de nous la présenter en début de repas pour que celle-ci soit valable

Toutes nos viandes sont d'origine Française et le bœuf sélectionné Pour les allergènes, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre Maître d'hôtel.

Nous vous informons qu'au-delà de 8 personnes, un menu vous sera proposé par notre chef pour l'ensemble des convives.

We inform you for reservation over 8 people, a menu will be proposed by our chef for all guests



Le Bistrot des Moines

**Le Chef François Pelletier va vous faire découvrir
une cuisine de terroir, gourmande et généreuse,
établie à partir de produits locaux.**

*Le Bistrot est ouvert uniquement pour le déjeuner.
Le restaurant gastronomique « 1131 »
est ouvert du mercredi au dimanche soir.*

N'hésitez pas à venir en famille ou entre amis
à nos Brunch du dimanche. Pour toutes réservations
veuillez vous informer auprès de la réception.



Besoin d'inspiration ?

Nous proposons des bons cadeaux pour les
restaurants ainsi que pour l'hôtel. N'hésitez pas
à consulter notre site internet ou vous
renseigner auprès de la réception