

Bistrot des Moines



Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, pomme/poire/gingembre, le tout confit (supplément 3€)

South West France duck foie gras, with apple/pear/ginger

Mijoté d'escargots de Bourgogne, cerfeuil tubéreux et champignons jus persillé

Stewed Burgundy snails, tuberous chervil and mushrooms, parsley juice

Œuf de poule bio poché, velouté de potimarron, truite fumée et châtaigne

Squash soup with an organic poached egg, smoked trout and chestnut

L'idée du jour...

The special of the day...

Les plats/main courses

Sélection de charolaise de producteurs locaux ... (supplément 3€)

Local Charolais Beef

Traditionnel coq au vin en effiloché, poêlée de légumes et champignons

Traditional pulled coq au vin, fried vegetables and mushrooms

Pavé ou filet de poisson du marché, beurre d'agrumes

Fish of the day from the market, citrus butter

L'idée du jour...

The special of the day...

Tous nos plats sont accompagnés de légumes, champignons et pommes de terre

All our main courses are served with vegetables, mushrooms and potatoes

Le fromage/cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté

Burgundy and Franche Comté cheese selection

Les desserts/desserts

Traditionnel moelleux au chocolat sorbet poire

Traditional chocolate fondant with pear sorbet

Ile flottante, crème anglaise noisettes caramélisées

Ile flottante, custard and caramalised nuts

Tarte aux pommes caramélisées chantilly à l'anis

Caramelized apple pie, anise whipped cream

L'idée du jour sucrée ...

Today's special...



Entrée + plat / plat + dessert à 29€

Starter + main course / main course + dessert (déjeuner uniquement)

Entrée + plat + fromage ou dessert à 33€

Starter + main course + cheeses or dessert

Entrée + plat + fromage et dessert à 39€

Starter + main course + cheese and dessert

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.*

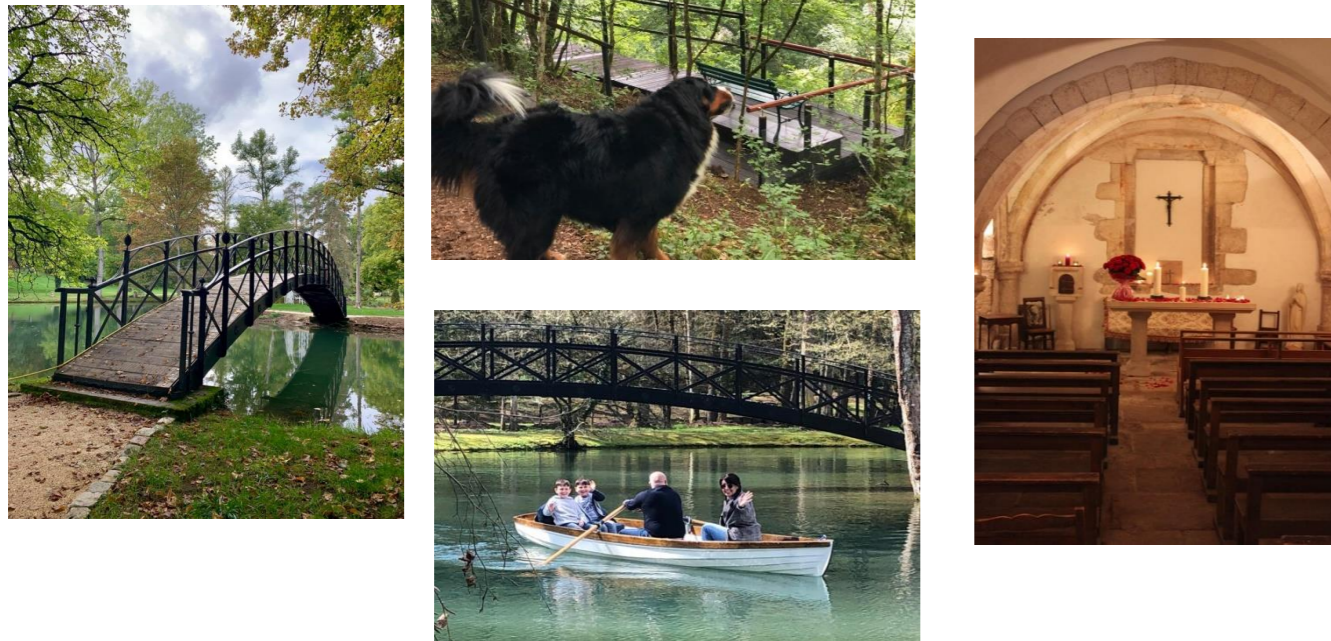


Brunch à l'Abbaye



Pour les dates et les réservations, renseignez-vous à la réception

Explorez notre parc et les sculptures



N'oubliez pas d'utiliser le hashtag **#abbayedelabussiere**
Nous sommes impatients de découvrir vos photos

#pauldaysculpture @pauldaysculpture

Le Cellier et le Pressoir



Déjeuner des vignerons ou un déjeuner privatisé au Cellier
Pour plus d'information, contactez-nous : info@abbayedelabussiere.fr

Partagez votre expérience



Instagram
[abbaye_de_la_bussiere](#)
ou [newkie_thehoteldog](#)



Twitter
[@Abbaye-Burgundy](#)



Facebook
[Abbaye de la Bussiere](#)



Suivez-nous sur les réseaux sociaux
et retrouvez toutes les actualités et événements de l'Abbaye

