

Menu des Moines chic

Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes au Ratafia, (supplément 3€)
tartare de pêche et coulis, jambon cru du Morvan**
South West France duck foie gras, peach marmalade and coulis, Morvan raw ham

Les tomates de couleur en salade, gaspacho, tomme de vache d'ici
Colourful tomatoes in salad, gazpacho, local cow cheese

Mesclun de salade, œuf de poule bio poché, crème tiède à l'épaisse
Mixed salad, poached organic chicken egg, warm cream of épaisse

L'idée du jour...

The special of the day...



Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux ... (supplément 3€)
Local Charolais Beef

**Grillade de porc bio dans la noix
sauce champignons du moment**
Grilled organic pork ham, mushroom sauce

**Pavé ou filet de poisson du marché selon la pêche
sauce vierge et condiments**
Fish of the day from the market, virgin sauce and condiments

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/deserts

**Sablé feuillantine, ganache chocolat
sauce lactée, caramel, sorbet mangue**
*Shortbread, chocolate ganache, cream sauce
caramel, mango sorbet*

Comme un Vacherin, sorbets, meringue, fruits frais
Eton mess style meringue, sorbets, fresh fruit

**L'abricot gourmand, crème mascarpone montée
Streusel**
Gourmet apricot, whipped mascarpone, streusel biscuit

L'idée du jour sucrée ...

Today's special



Entrée + plat / plat + dessert 32€ (uniquement pour le déjeuner)

Starter + main course / main course + dessert



Idee du jour entrée + plat + dessert 33€

Menu of the day starter + main course + dessert

Entrée + plat + fromage ou dessert 39€

Starter + main course + cheese or dessert

Entrée + plat + fromage + dessert 45€

Starter + main course + cheese + 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**



Bienvenue au « Bistrot des Moines »

*Vous allez découvrir la cuisine de notre Chef, Guillaume Royer, MOF 2015,
cuisine gourmande et généreuse établie à partir de produits locaux sélectionnés
avec le plus grand soin auprès de nos fournisseurs*

*Our Chef, Guillaume Royer, MOF 2015, carefully puts a twist into local dishes; we hope you enjoy the whole
experience. Our menu is inspired by original countryside products from artisans and Dijon market*



Tous nos plats sont faits maison.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
All our dishes are « homemade »
« Homemade dishes » are prepared and cooked with fresh products in our kitchen

