

Menu des Moines chic

Les entrées/starters

**Foie gras de canard mi-cuit des Landes au Ratafia, (supplément 3€)
tartare de pêche et coulis, magret de canard séché**
South West France duck foie gras, peach marmalade and coulis, smoked duck

Mesclun de salade, cœur de blanc de dinde fumé dans l'idée d'une César
Seasonal mixte salad with smoked turkey breast cesar style

**Salade fraîcheur..., radis de couleurs, courgettes, tomates cerises
toast de fromage frais de Blancey assaisonné**
Mixed salad, radish, courgettes, cherry tomatoes, toast with fresh cheese from Blancey

L'idée du jour...
The special of the day...



Les plats/main courses

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

**Gigot d'agneau de la ferme de Martrois, rôti au beurre moussoux,
jus infusé au romarin du jardin**
Leg of lamb from Martrois farm, roasted in butter, rosemary infused jus

Pavé ou filet de poisson du marché selon la pêche, jus au vin blanc Aligoté
Fish of the day from the market, Aligoté white wine sauce

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
glace framboise et coulis**
Traditional chocolate fondant with raspberry sorbet

**Millefeuille à la pêche
cru et compotée au miel et coulis**
Peach millefeuille and coulis

Salade de fraises, meringue sorbet et chantilly
Strawberry salad, meringue and whipped cream

L'idée du jour sucrée ...
Today's special



Entrée + plat / plat + dessert 32€ (soir uniquement)

Starter + main course / main course + dessert



Idée 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

