

Menu des Moines chic

Les entrées/starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes au Ratafia, coulis de quetsches, magret de canard (supplément 3€)

South West France duck foie gras, plum coulis, duck breast

Croûte forestière selon la cueillette, jambon cru du Morvan copeaux de Comté

Crust of wild mushrooms from the wood, Morvan raw ham, Comté shavings

Oeuf de poule bio poché, velouté de potimarron bio truite gravlax bio, crème yuzu

Poached organic chicken egg, organic pumpkin velouté, gravlax trout, yuzu cream

L'idée du jour...

The special of the day...



Les plats/main courses

Sélection de Charolaise de producteurs locaux ... jus de bœuf persillé (supplément 3€)

Local charolais beef, parsley beef jus

Haut de cuisse de poulet de Saulon la chapelle, rôti et juteux, jus aux cèpes

Roasted and juicy chicken thigh from Saulon la chapelle, cèpes mushrooms jus

Pavé ou filet de poisson du marché selon la pêche beurre blanc au Crémant de Bourgogne

Fish of the day from the market, white butter sauce with Burgundy Crémant

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

Sablé feuillantine, ganache chocolat sauce lactée, caramel, sorbet passion

Shortbread, chocolate ganache, cream sauce caramel, passion fruit sorbet

Ile flottante, crème anglaise vanillée noisettes, amandes et nougatine en éclats

Ile flottante, vanilla custard, hazelnuts, almonds and nougatine

Figues rôties au miel de Chateauneuf, sablé breton glace vanille et chantilly

Roasted figs with honey, Breton shorbread, vanilla ice cream whipped cream

L'idée du jour sucrée ...

Today's special



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

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

