

# La Bussière-sur-Ouche : le bon coût de l'abbaye

Article du 29 novembre 2018



Guillaume Royer au bistrot © GP

C'est la botte secrète de l'Abbaye de la Bussière : un coin taverne très authentique, avec ses boiseries, ses voûtes gothiques, ses vitraux, sa cuisine à la fois simple et sophistiquée de bistrot chic et gourmand, signée du MOF Guillaume Royer et de sa jeune équipe. Foie gras de canard et son chutney de pommes et poires, oeuf de poule bio au velouté de potimarron, terrine de gibier et sa salade, joue de boeuf confite ou encore suprême de volaille, ses carottes et champignons, son jus moutardé et sa jolie purée de pommes de terre remplissent parfaitement leur office.



Foie gras et chutney © GP

Il y a le poisson du jour, le grand plateau de fromages, les idées du marché et de saison, plus les douceurs classiques et bienvenues du pâtissier maison, Matthieu Carré, comme la tarte aux pommes caramélisées, la poire Belle Hélène ou le moelleux au chocolat. Bref, avec un joli flacon bourguignon sélectionné par le sommelier Freddy Jaugey, voilà de quoi se sustenter sans manière et sans se ruiner.



Suprême de volaille, pommes purée © GP

## Le Bistrot des Moines à l'Abbaye de la Bussière

21360 La Bussière-sur-Ouche

Tél. 03 80 49 02 29

Fermeture hebdo. : lundi, mardi en hiver.

Menus : 29 (formule), 32, 39 €

Site: [www.abbayedelabussiere.fr](http://www.abbayedelabussiere.fr)