

Les entrées / starters

Foie gras de canard mi-cuit des Landes

Chutney rhubarbe, fraise (3€ de supplément)

South West France duck foie gras with rhubarb and strawberry chutney

Crème Argenteuil, copeaux d'asperges

Argenteuil cream, asparagus shaving

Rafraîchis de petits pois, œuf parfait

herbes fraîches

Garden pea cream, soft boiled egg, fresh herbs

Les plats / main courses

Sélection de charolais de producteurs locaux ... jus de bœuf perlé

Local Charolais Beef... pearl beef jus

Filet d'omble chevalier de Crisenon poêlé

sauce Pinot noir

Seared artic char fillet, Pinot noir sauce

Suprême de pintade rôti façon grand-mère

Grandma's roasted guinea fowl supreme

Le fromages / cheeses

Sélection de fromages de Bourgogne-Franche-Comté
Burgundy and Franche-Comté cheese selection

Les desserts / desserts

Les desserts proposés sont créés et préparés par Marie SIMON (championne du monde des arts sucrés) avec qui notre Chef collabore

***Moelleux au chocolat, cœur coulant 62%
crème anglaise au grué de cacao***

Chocolate fondant, 62% soft center, cocoa nibs custard

***Tarte au citron, citron confit, meringue croustillante
sorbet yaourt et citron vert***

Lemon tart, candied lemon, crispy meringue, yogurt and lime sorbet

Baba au rhum, crème légère vanille

Rum baba, light vanilla cream

*Entrée + plat + fromage ou dessert à 39€
Starter + main course + cheese or dessert*

*Entrée + plat + fromage et dessert à 45€
Starter + main course + cheese and dessert*

Prix net TTC – service compris

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.

Nous vous informons qu'au-delà de 8 personnes, un menu vous sera proposé par notre chef pour l'ensemble des convives.

We inform you for reservation over 8 people, a menu will be proposed by our chef for all guests



Le Bistrot des Moines

**Le Chef François Pelletier va vous faire découvrir
une cuisine de terroir, gourmande et généreuse,
établie à partir de produits locaux.**

Le Bistrot est ouvert uniquement pour le déjeuner.

*Le restaurant gastronomique « 1131 » est ouvert du mercredi ou
dimanche soir.*

N'hésitez pas à venir en famille ou entre amis à nos
Brunch du dimanche. Pour toutes réservations, veuillez
vous informer auprès de la réception.



Besoin d'inspiration ?

Nous proposons des bons cadeaux pour les
restaurants ainsi que pour l'hôtel. N'hésitez pas
à consulter notre site internet ou vous
renseigner auprès de la réception