

## Les entrées / starters

***Crème de potimarron, œuf parfait & émulsion aux champignons***

*Cream of pumpkin soup, egg parfait & emulsion of mushrooms*

***Maquereau de ligne au vin blanc, légumes croquants***

*Line mackerel in white wine, crunchy vegetables*

***Foie gras de canard mi-cuit des Landes***

***Chutney de coin (supplément 3€)***

*South West France duck foie gras with quince chutney*

## Les plats / main courses

***Sélection de charolais de producteurs locaux ... jus de bœuf perlé (supplément 3€)***

*Local Charolais Beef... pearl beef jus*

***Dos de cabillaud étuvé et légumes d'antan crévés***

*Steamed cod back, creamy seasonal vegetables*

***Civet de cerf aux baies de genièvre, pressé de céleri et légumes glacés***

*Venison stew with juniper berries, celery and glazed seasonal vegetables*

## Le fromage / 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 ananas, tartare d'ananas, crème coco et***

***citron vert, sorbet mangue banane***

*Pineapple rhum baba, pineapple tartare, coconut and lime cream, mango and banana sorbet*

**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 au 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