

## 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*

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

*Line mackerel in white wine, crunchy vegetables*

***Tartare de tomates anciennes, gaspacho et gressin***

*Heirloom tomato tartare, gazpacho and breadstick*

## Les plats / main courses

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

*Local Charolais Beef... pearl beef jus*

***Dos de cabillaud étuvé***

***fregola sarda aux piquillos et chorizo***

*Back of steamed cod, fregola sarda pasta with piquillos and chorizo*

***Escalope de veau viennoise, sauce tartare***

*Breaded veal cutlet, tartar sauce*

## 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 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