



Le « 1131 »

***Le Chef Guillaume Royer Meilleur Ouvrier de France 2015
va vous faire découvrir une cuisine de terroir
gourmande et généreuse, établie à partir de produits locaux
entouré de Freddy Jaugey, Chef Sommelier
et de toute l'équipe de l'Abbaye de la Bussière***

*** 4 plats 98€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 175€**

7 plats 135€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 230€

***Tous nos mets sont faits maison
et toutes nos viandes sont d'origine française
Les mets « faits maison » sont élaborés sur place
à partir de produits bruts***



*Veillez nous signaler si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires.
Nous vous prions de bien vouloir respecter les nouveaux protocoles sanitaires.
Merci de votre compréhension. Pour le bien-être de tous.*

Prix net TTC – service compris

Le plaisir d'une signature

*** Les tomates bio de nos maraîchers**

*certaines variétés assaisonnées, vinaigrette framboise
tomate rôtie en sorbet, gaspacho de couleur
pistou aux noisettes du Morvan, jambon de bœuf charolais*

Le magret de canard fumé et coquillages

*salade de coques, palourdes, couteaux, moules, langoustines, salicornes
bouillon de cuisson safrané, herbes fraîches*

*** La blette Gruner, le sandre**

*le vert étuvé, la côte braisée, truffe de Bourgogne
les filets rôtis au beurre, sabayon à l'huile d'olive et citron bio
jus de volaille truffé*

*** La volaille...de basse-cour**

*le suprême rôti au beurre moussoux
girolles et haricots verts fins
la cuisse cuisinée comme un coq au vin, servie en raviole*

L'assiette de fromages

*découverte des laits de "Bourgogne-Franche-Comté"
pain à la farine de châtaigne*

*** Les framboises de Ludovic, Ivoire**

*les superbes framboises de Saulon la Chapelle
en salade, granité, crémeux, sorbet et shooter
sabayon chocolat Ivoire, sablé breton*

Le chocolat...

*le tout avec gourmandise, un crumble cacao, ganache lactée
granité "Tanzanie", sauce lait/caramel, mousse "St Dominique"
sorbet chocolat blanc, râpé de fève de tonka*