



Le « 1131 »

*Le Chef François Pelletier
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 105€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 185€**

7 plats 145€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 250€

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

*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

** L'artichaut*

*Cuit barigoule, émietté de tourteau dormeur
Fine gelée des carapaces
Vinaigrette des feuilles*

La langoustine

*Juste saisie, fleur de courgette farcie
Jus mousseux des têtes*

** Le bar de ligne*

*En écailles soufflées, soupe de poisson
Aïoli*

** Le pigeon de Patrice Sanchez*

*Rôti sur le coffre, cuisse confite
Céleri braisé, cassis de Bourgogne*

L'assiette de fromages

*Découverte des laits de "Bourgogne-Franche-Comté"
Pain à la farine de châtaigne*

** L'abricot*

*Cuit et cru, ganache montée au romarin
Crème glacée et streusel d'épeautre*

La framboise

Onctueux verveine, sorbet framboise verveine