



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 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 petits pois*

*mitonnés à l'anguille fumée
caviar Oscietre et citron caviar*

Les Saint-Jacques

*les noix cuites au beurre moussoux
poireaux crayons, truffe Mélando
jus des bardes*

** La sole*

*farcie et glacée
asperges vertes vapeur, langues d'oursins
sauce coraillée*

** La volaille de Bresse*

*le filet cuit au sautoir, la cuisse confite
pommes de terre confites aux morilles
sauce vin jaune*

L'assiette de fromages

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

** Le chocolat lacté, citron et thym*

*mousse chocolat lacté, sorbet citron et thym
crémeux citron, opaline thym et biscuit chocolat*

La pomme Granny Smith

*mousse légère miel et pomme
sorbet Granny Smith, tuile croquante au miel*