



## *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*

## *\* Les petits pois*

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

## *La langoustine*

*juste saisie, fleur de courgette farcie  
jus mousseux des têtes*

## *\* Le turbot*

*aiguillette étuvée au beurre de thym  
blette meunière, sauce bordelaise*

## *\* Le ris de veau*

*cuit au sautoir, morilles en fricassée  
asperges sauvages, sauce vin jaune*

## *L'assiette de fromages*

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

## *\* Le chocolat*

*comme une tarte au chocolat grand cru  
crémeux chocolat aux notes fumées, sablé et gelée de cacao  
onctueux chocolat au lait*

## *La framboise*

*onctueux verveine, sorbet framboise verveine*