



## **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 toute l'équipe de l'Abbaye de la Bussière***

**\* 4 plats 98€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 155€**

**8 plats 135€ - Avec l'accord mets et vins du Sommelier 215€**

***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**

## **\* L'omble de fontaine bio**

*taillé en tartare, assaisonné, notes d'agrumes, moutarde à l'ancienne  
coulis de livèche du jardin*

## **Les cuisses de grenouilles**

*rôties, jus de persil plat, gnocchis de pommes de terre  
émulsion légèrement aillée*

## **Le pavé de truite bio de la source de Crisenon**

*cuite à l'huile d'olive, déclinaison autour de la courgette  
bouillon de fleurs et curcuma*

## **\*Le silure de Saône**

*cuit meunière, premières girolles et salicornes, caviar d'aubergine fumée  
jus d'une pochouse monté au curry vert*

## **\* L'agneau de ferme**

*le carré et la selle cuits au sautoir  
petit pois en purée, d'autres mijotés comme une jardinière  
jus parfumé au romarin*

## **L'assiette de fromages**

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

## **\* La fraise/Anis de Flavigny**

*en sorbet, crue, marinée, en décoction, chantilly à l'anis  
sorbet fromage blanc de Saunière*

## **La tarte chocolat... « Acao »**

*la tarte soufflée au chocolat « Acao », parfumée à la fève de Tonka  
sorbet chocolat*