

🍷
Abendmenü
🍷

3-Gänge-Menü
60 Euro

Amuse-bouche
Vorspeise, Hauptgang und Dessert
(Zusätzliche Käseoption verfügbar)

2-Gänge-Menü
46 Euro

Amuse-bouche
Vorspeise, Hauptgang oder Hauptgang mit Dessert
(Zusätzliche Käseoption verfügbar)

🍷
À la carte Optionen

Vorspeise: 16 Euro
Hauptgang: 31 Euro
Käse: 15 Euro
Dessert: 16 Euro

Speisekarte der « L'ABBAYE »

Lassen Sie uns beginnen:

Die Maigre

Mittelmeer-Maigre-Ceviche mit Erdbeeren und Limette, Erbsenmousse mit Estragon, eingelegte rote Zwiebeln, Haselnuss-Vierge.

Der Rotbarbe

Rotbarbe von unseren Küsten, mit Parmesan gefüllte Ratatouille-Ravioli, Fischgräten-Jus, Fenchelöl, Tintenfisch-Tinten-Krümel.

Der Spargel

Duo von geröstetem Spargel, Bärlauchpesto, Zitrusfrüchte, Ricotta mit frischen Kräutern, junge Sprossen.

Preise verstehen sich inklusive Steuern und Servicegebühr.

Gericht :

Land und Meer

Gegrillter Oktopus mit geräuchertem Paprika und knusprig-schmelzendem Schweinebauch, Arancini mit Tintenfisch und Chorizo, Petersilienschaum, Artischockenpüree, Land- und Meer-Jus.

Der « St. Pierre »

Filet vom John Dory, Brechbohnenpüree, Basilikum-Gnocchi, Parmesan-Mousse und getrocknete Tomaten.

Das Lamm

Selle d'Agneau rôtie, samossa d'Epaule confite, semoule de choux colorés, siphon pois chiche au cumin, jus de viande à la coriandre.

Der Vegetarier

Cremiges "Carnaroli"-Risotto mit Frühlingsgemüse, gerösteten Pistazien und Pfifferlingen.

Lassen Sie uns außergewöhnliche Käsesorten probieren:

(Zusätzliche Gebühr)

Auswahl an Käsesorten gereift von Benoit Lemarié, Käser aus Aix-en-Provence.

Von der Familie Mille in Entressen:
Ziegen- und Schafskäse von der Farm, "Petit Milou" mit Honigwabe

Desserts:

Die Erdbeere

Erdbeer-Tagada-Kugel, Erdbeer-Gelee, frische Erdbeeren, Erdbeer-Fenchel-Coulis, Zuckerwatte, Erdbeer-Limetten-Eis.

Der Bounty

Kokosnusskeks, knusprige Schokoladenglasur, Passionsfrucht-Mousse, Mangokern, Passionsfrucht-Karamell und Guaven-Eis.

Die Erstaunliche Süße

Karottenkuchen mit Trockenfrüchten, glasierte Vanille-Süßkartoffel, Espuma aus geröstetem Mais und Kastanie, Popcorn, Beeren-Coulis, Kastanien-Eis.

Wir legen besonderen Wert auf die Gestaltung unserer Menüs, um unsere Gäste zufriedenzustellen. Wenn Sie jedoch spezielle Unverträglichkeiten haben, zögern Sie nicht, uns darüber zu informieren.

Die meisten unserer Menüs enthalten Allergene. Bitte informieren Sie uns daher bei der Bestellung über etwaige Allergien, damit wir Ihnen eine Alternative anbieten können.

(Die Liste der Allergene finden Sie unten, um sich auf die mit jedem Gericht verbundenen Piktogramme zu beziehen).

Wir bitten Sie außerdem anzugeben, ob Sie eine vegetarische oder vegane Ernährung einhalten, um alle Feinschmecker zufriedenzustellen.

Herkunft unseres Fleisches:

Kalb: Aufgezogen und geschlachtet in Frankreich

Notre Menu