

La Table de l'Abbaye

**Formule du midi
(Sauf le Dimanche)**
Menu 3 Plats
55 euros
Avec le verre de vin inclus
Entrée, plat et dessert
(Fromage en supplément)

OU

Menu 2 Plats
43 euros
Avec le verre de vin inclus
Entrée, Plat ou Plat, Dessert
(Fromage en supplément)

Formule du soir et du Dimanche midi

Menu 3 Plats
60 euros
Bouchées apéritives
Amuse-bouche
Entrée, plat et dessert
(Fromage en supplément)

OU

Menu 2 Plats
46 euros
Bouchées apéritives
Amuse-bouche
Entrée, Plat ou Plat, Dessert
(Fromage en supplément)

Au choix à la carte
Entrée : 16 euros
Plat : 31 euros
Fromage : 15 euros
Dessert : 16 euros

Commençons :

La Saint-Jacques

Saint-Jacques snackées à l'huile d'olive,
Tartare de mangue et ananas au citron vert,
Ecume au lait de coco et curry, gaufrettes de patate douce

L'Œuf

Œuf poché, garniture d'un bourguignon, croûtons de focaccia à la truffe,
Sauce au vin rouge à la crème de cassis, nuage de persil

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

Le Veau

Tartare de Veau au couteau, condiment cèpe-chorizo,
Crème de chou-fleur, palourdes marinières,
Vinaigrette à la mandarine

Prix nets et service compris

Poursuivons :

Le Maigre

Maigre rôti au lard de Colonnata,
Mousseline de patate douce,
Embeurré de chou vert, beurre blanc au citron vert

Le Cerf

Pressé de cerf confit, polenta truffée, chutney de coing au curcuma,
Champignons de saison et salsifis, sauce Grand Veneur

Le Gnocchi

Gnocchis de pommes de terre roulés à la main, crémeux au comté,
Shiitakés, truffe d'automne, brisures de marrons, jus réduit

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

Le Canard

Le suprême rôti, la cuisse confite,
Déclinaison autour de la betterave, endives rouges,
Pickles d'oignons rouges, quelques mûres,
Jus de canard à l'orange

Dégustons des fromages* d'exception :

(En Supplément)

Déclinaison de fromages en différentes textures :

- Glace au Brie de Meaux (vache)
- Mousse de Roquefort (vache)
- Chèvre chaud et son pain brioché (chèvre)

*Les fromages sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivage

Concluons :

Le Chocolat-Olive

Namelaka aux olives Taggiasches, mousse légère au chocolat,
Noisettes caramélisées, crème glacée olives vertes

La Betterave

Biscuit moelleux à la betterave,
Crème diplomate à la vanille, glaçage betterave et cassis,
Brunoise de pommes Granny Smith et betteraves,
Sorbet shiso et citron vert

Le Vegan

Graines de tapioca, lait de coco, vanille et fruits de saison

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

La Brioche Feuilletée

Feuilleté brioché, cœur praliné noisette, crème anglaise citron et thym

Prix nets et service compris

*Le Chef Arnaud Benoit et son équipe accordent une attention particulière
à la création des menus afin de vous satisfaire.
Si toutefois vous avez des « intolérances particulières » n'hésitez pas à nous en faire part.*

*La majorité de nos menus contiennent des allergènes.
De ce fait, en cas d'allergies n'hésitez pas à nous prévenir dès la prise de commande
afin de vous proposer une alternative.
(La liste des allergènes est disponible sur demande).*

*Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si vous suivez un régime végétarien ou végétalien
afin de satisfaire tous les gourmands.*

*Origine de nos viandes :
Veau : élevé et abattu en France*

Notre Menu