

## La Table de l'Abbaye Carte du soir



### Menu 3 Plats

**63 euros**

*Bouchées apéritives*

*Amuse-bouche*

*Entrée, plat et dessert*

*(Fromage en supplément 15€)*

### Menu 2 Plats

**48 euros**

*Bouchées apéritives*

*Amuse-bouche*

*Entrée, Plat ou Plat Dessert*

*(Fromage en supplément 15€)*

### Au choix à la carte

*Entrée : 16 euros*

*Plat : 35 euros*

*Fromage : 15 euros*

*Dessert : 16 euros*

*Prix nets et service compris*

## Les Entrées :

**Le Maquereau :** Cuit à la flamme, maki de butternut à la brousse et basilic, artichaut frit, bouillon d'une barigoule, émulsion de lard.

**La Langoustine :** En kadaïf, velouté de haricots cocos, pépites de foie gras poêlées, champignons shimeji, jus de crustacés.

**Le Shiitaké :** Carpaccio de champignons shiitaké et magret fumé, crumble noisette, copeaux de parmesan, glace aux cèpes, écume de persil plat.

## Les Plats :

**La Lotte :** Lotte cuit basse température piquée au chorizo, courge butternut, crostini à la rouille au citron vert, jus de bouillabaisse relevé au corail d'oursin, huile d'aneth

**Les Conchiglioni :** Farcis à la joue de bœuf confite, foie gras rôti, oignons croustillants, crème de parmesan, râpée de truffe, jus de daube.

**La Saint-Jacques :** Snackée à l'huile d'olive, endives caramélisées au miel et à la coriandre, lissé de carottes aux agrumes, amandes fraîches, beurre monté à l'orange.

**La Pintade :** Suprême de pintade croustillant à la sauge, cromesquis de polenta aux champignons, siphon de maïs, pop-corns, jus gouteux.

## Les Fromages :

**Déclinaison de fromages :** Crème glacée au brie de Meaux, nougat de chèvre frais aux fruits secs, raclette au piment d'Espelette, pain toasté.

**Duo de Fromages :** Bleu d'Auvergne et Comté 18 mois d'affinage, chutney pomme verte-curry, jeunes pousses.

## Les Desserts :

**La Gaufre :** Comme un mille-feuille, diplomate au sarrasin torréfié, confiture de lait à la fleur de sel, crème glacée vanille.

**L'exotique :** Dentelle croustillante passion, crémeux passion, ananas rôti, chutney mangue-ananas-citron vert, panacotta au lait de coco, sorbet pina colada.

**Le Marron :** Macaron à la châtaigne, coulis framboises, glace au rhum, yaourt grecque à la mûre, vermicelles de marron et fruits des bois.