

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.