

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 :

L'Asperge : Tartare d'aperges et pomme granny en gelée de thé vert, pousses de shiso
Asperge pochée à l'anis, ketchup de framboise relevé

Le Magret : Magret de canard séché au 5 baies, crème crue et caramel de mûre
Condiment à la groseille, éclats de noisettes torréfiées

La Carotte : Royale de carotte au fruit de la passion, fenouil, pois gourmand, radis
Suprême d'agrume et pousses de petits pois, huile à la chlorophylle d'estragon

Les Plats :

Le Poisson : Filet de poisson frais du moment, dés de mangue fraîche, beignet de patate douce
Chutney de mangue au citron vert, fumet de poisson à la crème de coco

L'Agneau : Effiloché d'épaule d'agneau au citron vert, menthe et coriandre, caviar d'aubergine à l'olive noire
Brioche aux herbes, houmous au citron et gingembre, jus de viande épicé

La Banane : Banane plantain et artichaut poêlés à l'huile de noisette, crème anglaise salée au sésame
Chips de patate douce et éclats de noisette torréfiée

Les Fromages :

Déclinaison de fromages : Crème glacée au brie de Meaux, nougat de chèvre frais aux fruits secs,
Raclette fondue, pain toasté

Duo de Fromages : Duo de fromages selon arrivages, chutney pomme verte-curry, jeunes pousses.

Les Desserts :

L'Omelette Norvégienne Flambée : Génoise moelleuse imbibé au sirop de citron et vodka
Sorbet fraise et estragon et sorbet menthe, meringue italienne

Le Tout Noisette : Mousse et streusel noisette, chantilly au combawa et gel citron, crème glacée au praliné noisette
Éclats de noisette caramélisée

La Banane : Mousse chocolat et piment, insert banane flambée au rhum blanc, biscuit croquant cacahuètes
Crème glacée à la noix de pécan, glaçage chocolat