La table de l'Abbaye

Menu

ENTRÉES



La Betterave dans tout ses états • 16€

Délice de Betterave & noix, chips de Betterave, condiment Betterave, chantilly mascarpone et bleu, sorbet poire & jeunes pousses

Pickles de Poulpe • 17€

Tentacules de Poulpe en pickles, salade de Cresson, pomelos fruit & en vinaigrette

Tartare de Saumon Gravelax • 16€

Feuille de riz, ketchup de framboise et feuille de Shiso

Tatin de Foie Gras • 18€

Tatin de pommes au magret de Canard fumé & Calvados Sur lit de pain d'épices, médaillon de Foie Gras et chips de pomme fruit

Menu 3 plats • 55€

Mise en bouche Entrée - Plat - Dessert

Menu 2 plats • 42€

Mise en bouche Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert

Menu 3 plats • 47€

100%Végétarien

Mise en bouche Entrée -Plat -Dessert

Menu 2 plats • 35€

100%Végétarien

Mise en bouche Entrée -Plat **ou** Plat -Dessert

La table de l'Abbaye

Menu

LES PLATS

Joue de Bœuf confite & Foie gras • 29€

Brioche salée aux herbes, Foie gras mi-cuit, carottes miroir et son jus en réduction

Suprême de Pintade farci, cèpes & châtaignes Crème de shitaké au café • 28€

Polenta croustillante, lissé de châtaignes, poire rôtie au sirop d'étable

La Pêche du jour • 27€

Lissé de potimarron vanillé, panais rôti, Accras de Cabillaud, fumet de poisson à la Poutargue

Déclinaison de l'Oignon • 22€

Oignon en 3 façons : soupe, confit et crispy Risotto de céleri rave & crumble de parmesan

La Farandole végétale• 22€

Polenta croustillante, lissé de potimarron vanillé, Risotto de céleri rave, panais et poire rôtis, brioche

Duo de Fromages

10€ en supplément Fromages selon arrivage

LES DESSERTS

Le délice Chocolat Amarena• 16€

Financier amande, mousse chocolat & fève Tonka, cerise Amarena, Tuile Grué Cacao, Sorbet cerise et chantilly

Coing poché aux épices • 16€

Crumble noisettes, crème épaisse au miel, crème glacé miel, citron et sirop épicé

Douceur Poire Chocolat Coco • 16€

Sablé Vegan, coque chocolat, compotée de poires au sirop d'érable, mousse coco, glace vanille & amande

Gourmandise Mandarine Verveine • 16€

Pain de Gênes, crème fouettée verveine et zest de mandarine, marmelade mandarine, gel mandarine et verveine