

La table de l'Abbaye

Menu

Notre Chef Julien Bogard et son équipe vous proposent une cuisine pleine de saveurs...

ENTRÉES

Bœuf mariné façon Gravlax • 18€

Crème d'Isigny, réduction de sauce Soja au Whisky tourbé « Lagavulin », Atsina Cress & gel à la groseille

-



La délicieuse création de notre apprenti

Déclinaison de fenouil • 16€

Fenouil confit, siphon de fenouil noir à l'orange, feuille croustillante, émulsion d'agrumes noir & menthe, vinaigre au thé vert & sorbet fenouil

-

La raviole entre terre & mer • 18€

Raviole de Gambas au shiso et citron Combava, bouillon de soupe Pho, émincé de bœuf, pousses de haricot mungos et coriandre fraîche

-

Filet de poisson fumé et fenouil • 17€

Poisson blanc fumé, tartare de Pomme Granny et fenouil au shiso, crème anglaise au Sichuan vert, pickles de fenouil au vinaigre de cidre

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

Prix nets et service compris

La table de l'Abbaye

Menu

LES PLATS

Effiloché de canard braisé fumé au foin • 29€

Jus à l'orange et au café, kumquats et noisettes torréfiées, siphon de comté vieux au vin jaune et vinaigre aux agrumes, dés de pain au levain toastés

-

Caillette au chou vert & lard de Colonata • 28€

Velouté d'épinards, crosnes sautés, jus de viande & pickles de moutarde

-



La pêche du jour • 27€

Accompagnée de risotto à l'ananas et estragon, lissé de céleri rave et son fumé de poisson aux fruits de la passion

-

Rouget Barbet en portefeuille • 28€

Soupe de poissons de roches, dés de chorizo sautés, croutons à l'ail, pommes pavées et huile de cébette

-



Farandole végétalienne de légumes • 23€

Crème de tofu épicée, choux fleur mariné au miso rôti & choux fleur de couleur lacto fermenté, aubergines sautées, sauce arachide et vinaigre de riz

Duo de fromages

10€ en supplément
Fromages selon arrivage

-

LES DESSERTS

Gourmandise chocolat noir et yuzu • 16€

Namelaka chocolat et miso en deux façons, croustillant sésame noir & glace azuki

-

Douceur pomme céleri • 16€

Diplomate pomme verte, biscuit amande, palet de céleri rave confit, gel Granny Smith & sorbet pomme et céleri branche

-



Délice citron bergamote aux herbes • 16€

Pâte sucrée vegan et son crémeux citron bergamote, mousse au citron vert, gel d'estragon, sorbet aux herbes

-

Tropézienne revisitée • 16€

Brioche feuilletée, crème au thym & huile d'olive, éclat de citrons confits, crème anglaise à l'olive verte

Prix nets et service compris