

La table de l'Abbaye

Menu

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

ENTRÉES



Fraîcheur végétale • 16€

Gaspacho de pomme verte, cébette, céleri et menthe
Tartare de concombre et courgette au wasabi
Mousse aux herbes fraîches & petits croûtons

-

Le Ceviche iodé • 18€

Ceviche de poisson blanc fumé, gelée de bergamote et Sichuan
Bouillon froid à la bonite séchée et à l'algue Nori Pickles de
radis de couleur

-

Le Bœuf façon Vitello Tonnato • 18€

Vitello Tonnato de paleron de bœuf siphon d'anchois,
câpres frites, légumes croquants et olives séchées

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



L'Aubergine Umami • 24€

½ Aubergine confite au four, parfumée au miso, sel fumé, huile de cébettes, condiment harissa, tomate, framboise, jus végétal parfumé au miso et petits légumes

-

La Pêche du jour • 28€

Filet de poisson du jour, risotto aux abricots et estragon, lissé de céleri au citron vert et beurre nantais à la lavande

-

Le chausson façon Thaï • 28€

Chausson épicé à la poitrine de porc confite et volaille, petits légumes glacés et jus de viande épicé

-

La Suggestion du moment • 28€

Duo de fromages

10€ en supplément
Fromages selon arrivage

-

LES DESSERTS

L'Arabica • 16€

Pâte sucrée café, praliné amandes et café, lait d'amande et diplomate café, caramel beurre salé et glace au café blanc

-



La Fraise et la Tomate • 16€

Pâte sucrée végétale, mousse fraise, ganache verveine, confit de fraise et tomate, glace et gel à la fraise et au Sichuan

-

Piña colada • 16€

Meringue coco, gel ananas et rhum blanc, ananas rôti flambé au rhum, crémeux coco, tuile d'ananas, sorbet ananas rhum et coco