

La table de l'Abbaye

Menu

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

LES ENTRÉES



Aubergine fumée • 16€

Figues et raisin muscat au verjus, crème d'aubergine fumée au tahini, condiment d'olive Taggiasca, câpre et échalote, croustillant de sarrasin, noisette et herbes fraîches

-

Pressé de joue de porc au cidre • 18€

Betterave Chioggia crue marinée et crème froide à la moutarde violette, pickles de chou-rave aux graines de moutarde

-

Sardines en escabèche • 18€

Crème de maïs grillé, poivrons confits au paprika fumé, huile de coriandre

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



Pavé de céleri-rave grillé • 24€

Lentilles du Puy aux trompettes et oignons doux, sauce vin rouge à l'ail noir, crème de noix acidulée

-

Pavé de thon confit • 28€

purée de chou-fleur au miso, quetsches au Banyuls et miel de châtaignier, endives sautées à l'ail et au piment doux, jus aigre-doux Banyuls-dashi, graines de courge torréfiées

-

Lapin en deux façons • 28€

ballotine de râble en feuille de chou et croustillant de cuisse confite, endive braisée au vermouth, coing poché acidulé, jus de lapin corsé

-

La Suggestion du moment • 28€

Duo de fromages

12€ en supplément

Fromage de brebis Ossau-Iraty, condiment dattes au xérès et poivre long, céleri croquant et amandes

LES DESSERTS

Beignets soufflés à la poire • 16€

sorbet mûre-hibiscus, crème de labneh au sureau, marmelade de poire à l'eau-de-vie, poire crue et mûres au sirop d'hibiscus, tuile de pavot

-

Purée de courge musquée rôtie au beurre de noisette • 16€

crèmeux chocolat noir au café, gel de kumquat au gingembre, dés de courge confits, glace au yaourt grec et miel d'acacia, streusel cacao, amande et gruë, nashi cru au verjus et poivre de Timut

-



Pomme rôtie au caramel de pastis • 16€

crèmeux de pistache au lait de coco, sorbet fenouil et pomme verte, sablé polenta-huile d'olive