La table de l'Abbaye

Menu

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

Menu 3 plats • 55€
Au choix sur la carte
Mise en bouche
Entrée - Plat - Dessert
-

Menu 2 plats • 42€
Au choix sur la carte
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

LES ENTREES

Velouté Butternut & topinambour, crème de coco et curry • 16€
Pickles d'oignons rouges, petits croûtons au beurre & huile de cébettes

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

Tartare de saumon façon asiatique • 18€
(Combava, sauce soja, sauce huître, cébette & coriandre) accompagné de son ketchup de framboise et sa mayonnaise au sésame grillé

Prix nets et service compris

La table de l'Abbaye

Menu

LES PLATS

Œufs pochés sauce Albufera • 24€
Fondue de poireaux au lard, lissé de châtaigne, réduction de vinaigre de cidre

Version végétarienne
Œufs pochés, lissé de céleri au sarrasin grillé, potimarron et panais rôtis, shimeji et shitake sautés,

Escalope de Foie gras poêlée flambée au calvados • 28€
Potimarron rôti, champignons shitaké et shimeji sautés, jus de viande aromatisé à la truffe

Filet de truite arc en ciel fumée • 28€
Crème de raifort au lait Ribot et pommes vertes, topinambour & carottes des sables sautés au beurre, réduction d'agrumes

Filet mignon de porc basse température • 28€
Lissé de céleri au sarrasin grillé, crème de cèpes au café, panais & éclats de noisettes

Fromage Ossau-Iraty • + 12€
Fromage de brebis Ossau-Iraty, condiment dattes au xérès et poivre long, éclats d'amandes

LES DESSERTS

Le Choco Nougat • 15€
Croustillant chocolat nougat, mousse chocolat du Pérou et bâtonnet chocolat pistache

Le délice Victoria • 15€
Dacquoise coco, crémeux thé vert matcha et mousse ananas yuzu sur son sablé au beurre, glaçage à la passion

La gourmandise Mandarine Spéculos • 15€
Crunchy spéculos, mousse mandarine, insert spéculos, glaçage mandarine et décor brisures de spéculos

Prix nets et service compris