

MENU DU DEJEUNER

(Menu servi uniquement à midi – pour les moines, les convers et tous les autres ...)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25,00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 21,00 €

Pensez à notre sélection de vins au verre à prix doux

Petits rougets à la fondue de poireaux, sauce citron vert au Noilly Prat
OU

Crème de champignons, œuf mollet, lardons grillés et mouillette

Pintade farcie aux oignons et raisins, polenta grillée et jus de volaille réduit
OU

Dos de lieu noir lardé, crème de pois cassés, croûtons

Nougat glacé aux fruits secs, coulis de framboise
OU

Tiramisu d'automne aux pommes caramélisées, spéculos

Prix et Service compris - Carte Bleue 12 € minimum - PAS DE CHEQUE – PAS DE BILLET DE 500 €

Tous les plats sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, hors l'assiette de fromages et sont disponibles en « service Traiteur »

MENU DU PERE ABBE

(Même pendant le Carême...)

ENTREE + PLAT + DESSERT	35,00 €
ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	39,00 €

Velouté de lentilles, foie gras poêlé, copeaux de jambon sec

OU

Crème de châtaignes, ris de veau braisé, huile de sésame

Lotte croustillante, servie comme un couscous

OU

Filet de veau en croûte, crème de cèpes, légumes d'automne

Assiette de fromages de chèvre de la ferme de Montagut, confit de vin de l'Abbaye

Tarte Bourdaloue, aux poires et à la crème d'amandes

OU

Ganache au chocolat et noisettes, mousse à la banane, tuile au gruau de cacao

Prix et Service compris - Carte Bleue 12 € minimum - PAS DE CHEQUE – PAS DE BILLET DE 500 €

Tous les plats sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, hors l'assiette de fromages et sont disponibles en « service Traiteur »

CARTE

ENTREES

<i>Crème de champignons, œuf mollet, lardons grillés et mouillette</i>	11 €
<i>Petits rougets à la fondue de poireaux, sauce citron vert au Noilly Prat</i>	12 €
<i>Velouté de lentilles, foie gras poêlé, copeaux de jambon sec</i>	16 €
<i>Crème de châtaignes, ris de veau braisé, huile de sésame</i>	16 €

GRANDES SALADES

<i>Salade « Végétarienne », toast de chèvre, légumes cuits & crus, vinaigrette</i>	15 €
<i>Salade « Abbaye », blancs de volaille grillés, œuf dur, parmesan, tomates, croûtons</i>	15 €
<i>Salade « Gourmande », magret de canard, foie gras frais, pignons, tomates</i>	17 €

Tous les plats de notre Carte sont disponibles en « Service Traiteur », au tarif de la Carte

Nous sommes à votre disposition pour toute demande. Avec un délai de 24 heures, vous pouvez venir retirer votre commande

Prix et Service compris - Carte Bleue 12 € minimum - PAS DE CHEQUE – PAS DE BILLET DE 500 €

Tous les plats sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, hors l'assiette de fromages et sont disponibles en « service Traiteur »

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

<i>Dos de lieu noir lardé, crème de pois cassés, croûtons</i>	16 €
<i>Lotte croustillante, servie comme un couscous</i>	18 €
<i>Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles</i>	20 €

VIANDES (pour les jours gras)

<i>Pintade farcie aux oignons et raisins, polenta grillée et jus de volaille réduit</i>	16 €
<i>Filet de veau en croûte, crème de cèpes, légumes d'automne</i>	20 €
<i>Tournedos d'aiguillettes de canard, foie gras poêlé, sauce aux morilles, frites « maison »</i>	26 €

POUR LES NOVICES (menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans)

<i>Tomate « champignon », steak haché du boucher, pommes de terre, glace</i>	12 €
--	------

Prix et Service compris - Carte Bleue 12 € minimum - PAS DE CHEQUE – PAS DE BILLET DE 500 €

Tous les plats sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, hors l'assiette de fromages et sont disponibles en « service Traiteur »

FROMAGES, DESSERTS & GLACES

(Pour les jours de Fêtes...)

COMMANDES SPECIALES & REPAS DE GROUPE

Vous souhaitez un plat traditionnel ou particulier, organiser tout un repas pour une occasion spéciale ?

Une Fête de famille ? Un anniversaire ? Demandez à notre équipe, nous vous le préparons sur commande ...

Cassoulet de pays ? Langouste Thermidor, Homard à l'Américaine ? Pièce Montée, Omelette Norvégienne ?

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages de chèvre de la ferme de Montagut, confit de vin de l'Abbaye 7 €

Nougat glacé aux fruits secs, coulis de framboise 7 €

Tiramisu d'automne aux pommes caramélisées, spéculos 7 €

Tarte Bourdaloue, aux poires et à la crème d'amandes 8 €

Ganache au chocolat et noisettes, mousse à la banane, tuile au gruau de cacao 8 €

Prix et Service compris - Carte Bleue 12 € minimum - PAS DE CHEQUE – PAS DE BILLET DE 500 €

Tous les plats sont faits « maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, hors l'assiette de fromages et sont disponibles en « service Traiteur »