

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

Maquereaux marinés aux agrumes, vinaigrette roquette sésame,
sorbet roquette à la fleur de sel

OU

Gaspacho de tomate, bavarois de chèvre frais des Corbières aux olives noires
confites**

Pluma de cochon laqué au caramel de tomate, purée de fèves au basilic
OU

Filet de merlu grillé, quinoa aux légumes confits, pesto rouge**

Tiramisu abricots confits à la verveine
OU

Soupe façon pêche Melba

OU

Assiette de fromages affinés **

**** sans gluten**

MENU DU PERE ABBE

(Même pendant le Carême...)

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Terrine de Foie gras de canard au piment d'Espelette et confit de piperade de piquillos
OU

Filet de rouget grillé, burrata, courgettes et chorizo ibérique juste saisi,
huile d'olive et thym**

Noisette d'agneau grillé, douceur d'artichauts, grenailles confites à la fleur de sel de
Gruissan, mousse de crème d'ail, jus réduit**
OU

Filet de bar, écrasée de pommes de terre à la tapenade d'olives noires, sauce vierge

Assiette de fromages affinés**

Black and white

crémeux chocolat à la fève de tonka, suprême vanille bourbon

OU

Entremet façon Piña Colada, biscuit coco, chantilly au rhum

**** sans gluten**

MENU DU COQUINARIUS

| | |
|-----------------------------------|---------|
| ENTREE + PLAT + DESSERT | 45,00 € |
| ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT | 49,00 € |

Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles

Filet de bœuf, foie gras de canard poêlé,
grenailles confites et légumes de saison, sauce au poivre **

Assiette de fromages affinés **

Dessert de la carte au choix

MENU VEGAN

(Plats élaborés sans produits d'origine animale)

| | |
|-------------------------|---------|
| ENTREE + PLAT + DESSERT | 27,50 € |
|-------------------------|---------|

Salade de melon au confit de muscat de l'abbaye

Couscous végétal

Soupe de pêche, abricots confits et sorbet framboise

CARTE

ENTREES

| | |
|--|------|
| Gaspacho de tomate, bavarois de chèvre frais des Corbières aux olives noires confites** | 11 € |
| Maquereaux marinés aux agrumes, vinaigrette roquette sésame, sorbet roquette à la fleur de sel | 12 € |
| Filet de rouget grillé, burrata, courgettes et chorizo ibérique juste saisi, huile d'olive et thym** | 16 € |
| Terrine de Foie gras de canard, au piment d'Espelette et confit de piperade de piquillos | 18 € |

LEGUMES & CIE

| | |
|--|------|
| Salade de melon au confit de muscat de l'abbaye ** | 9 € |
| Couscous végétal ** | 15 € |

GRANDES SALADES

| | |
|---|------|
| Salade gourmande <i>salade, magrets séchés, foie gras frais, oignons confits, tomates, vinaigrette</i> | 16 € |
| Salade estivale <i>salade, tomates confites, jambon sec, burrata, gressins, oignons</i> | 16 € |

**** sans gluten**

**** Plats élaborés sans produits d'origine animale**

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

| | |
|--|------|
| Filet de merlu grillé, quinoa aux légumes confits, pesto rouge** | 19 € |
| Filet de bar, écrasée de pommes de terre à la tapenade d'olives noires, sauce vierge** | 21 € |
| Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles | 22 € |

VIANDES (pour les jours gras)

| | |
|--|------|
| Pluma de cochon laqué au caramel de tomate, purée de fèves au basilic | 19 € |
| Noisette d'agneau grillé, douceur d'artichauts, grenailles confites à la fleur de sel de Gruissan, mousse de crème d'ail, jus réduit** | 21 € |
| Filet de bœuf, foie gras de canard poêlé, grenailles confites et légumes de saison, sauce au poivre | 27 € |

**** sans gluten**

POUR LES NOVICES (Menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans) 12,50 €

Melon & jambon sec, suprême de volaille, purée de pommes de terre, glace

CARTE

FROMAGES & DESSERTS (Pour les jours de Fêtes...)

| | |
|--|------|
| Assiette de fromages affinés ** | 9 € |
| Tiramisu abricots confits à la verveine | 9 € |
| Soupe façon pêche Melba | 9 € |
| Entremet façon Piña Colada, biscuit coco, chantilly rhum | 9 € |
| Soupe de pêche, abricots confits et sorbet framboise** | 9 € |
| Black and White <i>crémeux chocolat à la fève de tonka, suprême vanille bourbon</i> | 11 € |

**** Plats élaborés sans produits d'origine animale**

**** sans gluten**

COMMANDES SPECIALES & REPAS DE GROUPE

Vous avez une demande particulière ?

Vous souhaitez organiser tout un repas pour une occasion spéciale ?

La Table de Fontfroide réalise tous vos évènements familiaux (Mariage, baptême, anniversaire...) et repas professionnels.

Demandez à notre équipe un devis personnalisé...