

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

Asperges, tuile et glace de parmesan**
OU

Raviole champignon et sot-l'y-laisse de dinde, sauce carbonara

Magret de canard au miel et romarin, carottes en deux textures**
OU

Filet de merlu, risotto au citron confit et huile de roquette**

Macaron framboise, crémeux hibiscus
OU

Tarte cappuccino
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, olives noires confites et toast d'olives noires

OU

Tataki de saumon mariné à l'huile de sésame et soja, fenouil et ananas confit**

Noisette d'agneau grillé, fine ratatouille à la tomme de brebis, jus réduit**

OU

Daurade sébaste façon bouillabaisse, émulsion de rouille

Assiette de fromages affinés**

Entremet citron-coco

OU

Crèmeux chocolat Manjari et suprême vanille bourbon

**** sans gluten**

MENU VEGAN

(Plats élaborés sans produits d'origine animale)

ENTREE + PLAT + DESSERT

27,50 €

Asperges vinaigrette

Couscous végétal

Mi-cuit chocolat végétal, sorbet framboise

CARTE

ENTREES

Asperges, tuile et glace de parmesan**	11 €
Raviole champignon et sot-l'y-laisse de dinde, sauce carbonara	12 €
Tataki de saumon mariné à l'huile de sésame et soja, fenouil et ananas confit**	16 €
Terrine de Foie gras de canard, olives noires confites et toast d'olives noires	19 €

LEGUMES & CIE

Asperges vinaigrette **	9 €
Couscous végétal **	15 €

**** sans gluten**

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

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

Filet de merlu, risotto au citron confit et huile de roquette**	18 €
Daurade sébaste façon bouillabaisse, émulsion de rouille	21 €
Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles	22 €

VIANDES (pour les jours gras)

Suprême de pintade aux champignons, pomme de terre	16 €
Magret de canard au miel et romarin, carottes en deux textures**	19 €
Noisette d'agneau grillé, fine ratatouille à la tomme de brebis, jus réduit**	22 €

**** sans gluten**

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

Tomate champignon, suprême de poulet, pommes de terre, glace

CARTE

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

Assiette de fromages affinés **	9 €
Macaron framboise, crémeux hibiscus	9 €
Tarte cappuccino	9 €
Entremet citron-coco **	9 €
Mi-cuit chocolat végétal, sorbet framboise	10 €
Crémeux chocolat Manjari et suprême vanille bourbon	10 €

**** 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 événements familiaux (Mariage, baptême, anniversaire...) et repas professionnels.

Demandez à notre équipe un devis personnalisé...