

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

Crème de butternut, cromesquis à la fourme d'Ambert et lard grillé
OU

Brandade de rouget au siphon,
parmentier de pomme de terre au boudin noir catalan **

Cochon confit laqué au miel de soja, lentilles vertes au gingembre **
OU

Lotte rôtie au beurre de chorizo, mousseline de crème Dubarry,
émulsion de citron vert **

Gâteau aux pommes renversé et caramel au beurre salé, glace mascarpone
OU

Tiramisu chocolat poire
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 « maison », gelée de cidre et pommes confites
OU

Feuilleté de ris de veau braisé à la châtaigne

Turbot grillé, risotto de frégolas aux cèpes **

OU

Pigeon en croûte farci au foie gras,
potimarron et poêlée de champignons, jus réduit **

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc **

Kalouga, sorbet ananas

OU

Tarte aux noix de pécan et au sirop d'érable, sorbet myrtille

**** 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 cèpes

Filet de bœuf, foie gras de canard poêlé, gratin dauphinois, sauce au poivre **

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc **

Dessert de la carte au choix

MENU VEGAN

(Plats élaborés sans produits d'origine animale)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25,00 €

Soupe de panais à la crème de coco et chips de légumes anciens

Couscous végétal

Cœur coulant chocolat végétal

CARTE

ENTREES

Crème de butternut, cromesquis à la fourme d'Ambert et lard grillé	10 €
Brandade de rouget au siphon, parmentier de pomme de terre au boudin noir catalan **	10 €
Terrine de Foie gras « maison », gelée de cidre et pommes confites	16 €
Feuilleté de ris de veau braisé à la châtaigne	16 €

LEGUMES & CIE

Soupe de panais à la crème de coco et chips de légume ancien **	10 €
Couscous végétal **	15 €

**** sans gluten**

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

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

Lotte rôtie au beurre de chorizo, mousseline de crème Dubarry, émulsion de citron vert	18 €
Turbot grillé, risotto de frégolas aux cèpes **	21 €
Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux cèpes	22 €

VIANDES (pour les jours gras)

Cochon confit laquée au miel de soja, lentilles vertes au gingembre **	18 €
Pigeon en croûte farci au foie gras, potimarron et poêlée de champignons, jus réduit **	21 €
Filet de bœuf, foie gras de canard poêlé, gratin dauphinois, sauce au poivre **	28 €

**** sans gluten**

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

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

Crème de butternut, Grillade de bœuf, gratin dauphinois, une boule de glace

CARTE

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

Assiette de fromages affinés **	9 €
Gâteau aux pommes renversé et caramel beurre salé, glace mascarpone	8 €
Tiramisu chocolat poire **	8 €
Cœur coulant chocolat végétal **	8 €
Kalouga, sorbet ananas	9 €
Tarte aux noix de pécan et au sirop d'érable, sorbet myrtille	9 €

**** sans gluten**

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

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...