

MENU DU DEJEUNER

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

ENTREE + PLAT + DESSERT 26,00 €

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 22,00 €

Pensez à notre sélection de vins au verre à prix doux

Rilette de truite en cannelloni de poireaux,
mayonnaise au café et vinaigrette aux agrumes

OU

Œuf bio mollet, tartine paysanne aux champignons et lard, sauce au vin rouge

Dos de lieu confit au thym, brandade légère au piment d'Espelette, écrasée de pomme
de terre à l'huile d'olive **

OU

Jambonnette de volaille farcie aux choux et au lard,
jus réduit à la badiane, déclinaison de choux **

Le Saint-Honoré revisité

OU

Pana cotta à la fleur d'oranger, salade d'agrumes et cake aux épices

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 €

St Jacques snackée, purée et pickles de choux fleurs, émulsion passion **

Filet de veau* à la crème de morilles,
mouseline de pomme de terre aux éclats de noisettes grillées **

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc aux épices **

Moelleux tièdes au chocolat, chutney de mangue épicé,
sauce caramel et noix de pécan, glace au lait frais

* provenance UE

** sans gluten

CARTE

ENTREES

Rillette de truite en cannelloni de poireaux, mayonnaise au café et vinaigrette aux agrumes	9 €
Œuf bio mollet, tartine paysanne aux champignons et lard, sauce au vin rouge	9 €
St Jacques snackée, purée et pickles de choux fleurs, émulsion passion **	13 €

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

Dos de lieu confit au thym, brandade légère au piment d'Espelette, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive ** 16 €

VIANDES (pour les jours gras)

Jambonnette de volaille farcie aux choux et au lard, jus réduit à la badiane, déclinaison de choux ** 16 €

Filet de veau* à la crème de morilles, mousseline de pomme de terre aux éclats de noisettes grillées ** 21 €

* provenance UE

** sans gluten

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

Velouté de courge **, grillade du Chef mousseline de pommes de terre**, gâteau au chocolat

CARTE

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

Assiette de fromages affinés **	9 €
Le Saint-Honoré revisité	8 €
Pana cotta à la fleur d'oranger, salade d'agrumes et cake aux épices	8 €
Moelleux tièdes au chocolat, chutney de mangue épicé, sauce caramel et noix de pécan, glace au lait frais	9 €

**** 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...