

La Table de Fontfroide

L'hospitalité depuis 1093

OUVERT TOUS LES JOURS POUR LE DEJEUNER

Mardi, mercredi, jeudi, vendredi & samedi SOIRS en JUILLET & AOUT

Une équipe à votre service

Yohan RENARD, *Chef de Cuisine*

Laurence SAMSO, *Maître d'Hôtel*

Laure de CHEVRON VILLETTE

Une Carte courte, des produits frais, tous travaillés sur place

**L'accueil dans notre restaurant se fait dans le respect des règles sanitaires, d'hygiène et de distanciation sociale.
Merci de les respecter.**



LA CARTE





NOS MENUS

MENU DU DEJEUNER

ENTREE + PLAT + DESSERT 26,00 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT 22,00 €

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto et pignons

OU

Panna cotta piquillos, chèvre frais de la ferme de Montagut, coppa séchée,

cru cuit de légumes, vinaigrette thym citron

Supreme de volaille grille façon piri-piri, pommes de terre nouvelles au citron et à l'huile d'olive, légumes verts en vinaigrette

OU

Vichyssoise à la morue, aioli, petits légumes, œuf de caille

Bavaroise à la fraise, feuilleté caramélisé, crème diplomate à la vanille, jus de fraise

OU

Tartelette à l'abricot, crème légère mascarpone tonka, amandes caramélisées

MENU DU PERE ABBE

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Terrine de foie gras maison, chutney de cerise, toast de pain grillé

Filet de canette, feuilleté de blettes au parmesan, purée de pommes de terre à l'ail confit, jus de thym

Assiette de fromages affinés

Tarte chocolat fondant, ganache chocolat lacté, crémeux passion

NOTRE CARTE

ENTREES

Burrata crémeuse, tomates cerises, pesto et pignons 10,00 €

Panna cotta piquillos, chèvre frais de la ferme de Montagut, coppa séchée, cru cuit de légumes, vinaigrette thym citron 11,00 €

Terrine de foie gras maison, chutney de cerise, toast de pain grillé 15,00 €

POISSON

Vichyssoise à la morue, aioli, petits légumes, œuf de caille 17,00 €

VIANDES

Supreme de volaille grille façon piri-piri, pommes de terre nouvelles au citron et à l'huile d'olive, légumes verts en vinaigrette 16,00 €

Filet de canette, feuilleté de blettes au parmesan, purée de pomme de terre à l'ail confit, jus de thym 20,00 €

DESSERTS

Bavaroise à la fraise, feuilleté caramélisé, crème diplomate à la vanille, jus de fraise 8,00€

Tartelette à l'abricot, crème légère mascarpone tonka, amandes caramélisées 8,00 €

Tarte chocolat fondant, ganache chocolat lacté, crémeux passion 9,00 €

POUR LES NOVICES

12,50 €

Tomate champignon

Œuf dur, tomate, thon mayonnaise

Suprême de volaille, pommes de terre

Boule de glace au choix