

## **MENU DU DEJEUNER**

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

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT 22,00 €

ENTREE + PLAT + DESSERT 26,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 30,00 €

Foccacia toastée à l'huile d'olive,  
chèvre frais des Corbières à la graine de fenouil, caviar d'aubergine aux pignons de pin,  
poudre de jambon séché sur un coulis de piperade

OU

Ajo blanco *soupe froide à l'ail et aux amandes*, truite confite à l'huile d'olive et au poivre tchuli

---

Pluma de cochon, frites de patates douces et ketchup de betterave\*\*

*Portion rare du haut de l'échine, tendre & fondante*

OU

Filet de dorade sébaste à la plancha, risotto de quinoa à la tomate et fenouil,  
jus d'arêtes au safran\*\*

---

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane \*\*

---

Compotée d'abricots au miel & romarin, chantilly mascarpone à la vanille,  
sorbet abricot crumble pistache

OU

Soupe de pêche, glace miel lavande\*\*

**\*\* sans gluten**

## **MENU DU PERE ABBE**

*(Même pendant le Carême...)*

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Filet de rouget grillé, soupe froide de tomates et poivrons confits,  
burrata au basilic\*\*

OU

Tataki de bœuf mariné à la sauce chimichurri *herbes, ail & piment*, mayonnaise à l'avocat\*\*

---

Entrecôte de veau aux girolles, aligot à la tomme bethmale\*\*

OU

Turbot grillé, salade de pommes de terre et salicorne,  
émulsion de brandade et magrets séchés \*\*

---

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane \*\*

---

Baba mojito

*Baba, crème citron vert et chantilly à la menthe*

OU

Feuilleté caramélisé ganache chocolat lactée, coulis fruit de la passion

**\*\* sans gluten**



## **MENU COQUINARIUS**

ENTREE + PLAT + DESSERT 45,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 49,00 €

Terrine de foie gras maison, confit d'olives noires au vin blanc,  
toast aux fruits secs

OU

Daube de poulpe au vin rouge, ail, tomates cerises et chorizo\*\*

---

Filet de canette au chutney de cassis,  
pommes de terre écrasées et pickles d'oignon rouge\*\*

OU

Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles

---

Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane \*\*

---

Dessert à la carte

**\*\* sans gluten**



## CARTE

### ENTREES

Focaccia toastée à l'huile d'olive, chèvre frais des Corbières à la graine de fenouil, caviar d'aubergine aux pignons de pin, poudre de jambon séché sur un coulis de piperade	10 €
Ajo blanco <i>soupe froide à l'ail et aux amandes</i> , truite confite à l'huile d'olive et au poivre tchuli	11 €
Filet de rouget grillé, soupe froide de tomates et poivrons confits, burrata au basilic **	14 €
Tataki de bœuf mariné à la sauce chimichurri <i>herbes, ail &amp; piment</i> , mayonnaise à l'avocat **	15 €
Daube de poulpe au vin rouge, ail, tomates cerises et chorizo **	16 €
Terrine de foie gras maison, confit d'olives noires au vin blanc, toast aux fruits secs	17 €

**\*\* sans gluten**



## CARTE

### POISSONS (pour les jours maigres)

Filet de dorade sébaste à la plancha, risotto de quinoa à la tomate et fenouil,  
jus d'arêtes au safran \*\* 16 €

Turbot grillé, salade de pommes de terre et salicorne,  
émulsion de brandade et magrets séchés \*\* 20 €

Ravioles de noix de Saint Jacques, sauce crémeuse aux morilles 22 €

### VIANDES (pour les jours gras)

Pluma de cochon, frites de patates douces et ketchup de betterave \*\* 16 €  
*Portion rare du haut de l'échine, tendre & fondante*

Filet de canette au chutney de cassis,  
pommes de terre écrasées et pickles d'oignon rouge \*\* 19 €

Entrecôte de veau aux girolles, aligot à la tomme bethmale \*\* 19 €

**POUR LES NOVICES** (Menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans) 13,00 €

Tartine piperade et jambon serrano

\*\*\*

Suprême de volaille, purée de légumes, ketchup de betterave \*\*

\*\*\*

Boule de glace

**\*\* sans gluten**



## CARTE

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

Compotée d'abricots au miel & romarin, chantilly mascarpone à la vanille, sorbet abricot crumble pistache	8 €
Soupe de pêche, glace miel lavande **	8 €
Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane **	9 €
Feuilleté caramélisé ganache chocolat lactée, coulis fruit de la passion	9 €
Baba mojito <i>Baba, crème citron vert et chantilly à la menthe</i>	9 €

### 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...

**\*\* sans gluten**