

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 €

Velouté de champignons et châtaignes

Tartine de champignons, gésier de canard et pommes

OU

Royale aux moules, espuma chaud de courge butternut, tuile de parmesan**

Daurade royale rôtie, mousseline de chou-fleur, artichaut, coriandre, citron et sauce
bouillabaisse safranée**

OU

Suprême de pintade en croûte de noix, jus au muscat sec de l'Abbaye, pomme de terre
et cèleri rave en purée

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

Gâteau fondant aux pommes caramel beurre salé, sorbet au cidre

OU

Mousse chocolat noir, compotée de poire, streusel cacao

**** sans gluten**

MENU DU PERE ABBE

(Même pendant le Carême...)

ENTREE + PLAT + DESSERT 35,00 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT 39,00 €

Saumon gravlax à la betterave, mayonnaise aux fruits de la passion, cube de pain de campagne, framboise et pickles de betterave Chioggia

OU

Foie gras poêlé, lasagnes aux champignons, crème de topinambour

Filet de canard mariné miel soja, pomme poire noisette et gingembre, purée de patate douce **

OU

Ravioles de Saint Jacques aux morilles

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

Tartelette framboise, crémeux aux deux citrons et meringue yuzu

OU

Ganache ivoire café, biscuit cuillère et chantilly café

**** sans gluten**

CARTE

ENTREES

Velouté de champignons et châtaignes	
Tartine de champignons, gésier de canard et pommes	11 €
Royale aux moules, espuma chaud de courge butternut, tuile de parmesan**	12 €
Saumon gravlax à la betterave, mayonnaise aux fruits de la passion, cube de pain de campagne, framboise et pickles de betterave Chioggia	15 €
Foie gras poêlé, lasagnes aux champignons, crème de topinambour	16 €

**** sans gluten**

CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

Daurade royale rôtie, mousseline de chou-fleur,
artichaut, coriandre, citron et sauce bouillabaisse safranée ** 19 €

Ravioles de noix de Saint Jacques aux morilles 23 €

VIANDES (pour les jours gras)

Suprême de pintade en croûte de noix, jus au muscat sec de l'Abbaye,
pomme de terre et cèleri rave en purée 19 €

Filet de canard mariné miel soja, pomme poire noisette et gingembre,
purée de patate douce ** 21 €

POUR LES NOVICES (Menu « enfant » servi jusqu'à 12 ans) 13,50 €

Velouté de saison

Suprême de pintade, purée de patate douce

OU

Filet de poisson, purée de patate douce

Boule de glace

**** sans gluten**

CARTE

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

Gâteau fondant aux pommes caramel beurre salé, sorbet au cidre	8 €
Assiette de fromages affinés, confit de vin blanc à la badiane **	9 €
Mousse chocolat noir, compotée de poire, streusel cacao	9 €
Tartelette framboise, crémeux aux deux citrons et meringue yuzu	11€
Ganache ivoire café, biscuit cuillère et chantilly café	11€

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**