

MENU DU DEJEUNER

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

ENTREE + PLAT + DESSERT	29,00 €
ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	35,00 €

Truite façon gravlax, pommes granny smith, endives et cacahuètes

OU

Crème de choux fleur, boudin blanc, chips de jambon sec

Croustillant de lieu confit,
fondue de poireaux safranée, sauce crustacés

OU

Cuisse de poulet farcie aux champignons et châtaignes,
purée de patates douces, jus réduit

Assiette de fromages, confit de vin chaud

OU

Omelette norvégienne au grand Marnier

OU

Pain d'épices perdu, poire pochée au vin chaud, glace vanille

POUR LES NOVICES

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

Velouté du moment

Poulet grillé ou poisson du jour et purée de patate douce

Pain perdu, glace vanille

MENU DU PERE ABBE

(Même pendant le Carême...)

ENTREE + PLAT + DESSERT	39,00 €
ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT	45,00 €

Velouté de topinambour, œuf mollet bio de poule,
dès de foie gras poêlé, croûtons de bretzel

OU

Noix de Saint Jacques snackées, sablé aux noix,
poires, roquette et vinaigrette passion

Filet de cerf rôti, chutney d'airelles, gratin de pomme de terre,
jus au parfum de fèves de tonka *(supplément 5,00€)*

OU

Médaille de lotte laqué, déclinaison de carottes, chorizo

Assiette de fromages, confit de vin chaud

OU

Dans l'esprit d'une pavlova, coque macaron framboise,
compotée de framboise, sorbet litchi, chantilly au parfum de rose

OU

Crèmeux chocolat et ses mandarines en 4 textures
(confites, sorbet, crumble et gel)

LA CARTE

ENTREES

Truite façon gravlax, pommes granny smith,
endives, et cacahuètes

11 €

Crème de choux fleur, boudin blanc et pommes,
chips de jambon sec

11€

Velouté de topinambour, œuf mollet bio de poule,
dès de foie gras poêlé, croûtons de bretzel

15 €

Noix de Saint Jacques snackées, sablé aux noix,
poires, roquette et vinaigrette passion

16 €

LA CARTE

POISSONS (pour les jours maigres)

Croustillant de lieu confit,
fondue de poireaux safranée, sauce crustacés

19 €

Médailon de lotte laqué, déclinaison de carottes et chorizo

22 €

VIANDES (pour les jours gras)

Cuisse de poulet farcie aux champignons et châtaignes,
purée de patates douces, jus réduit

19 €

Filet de cerf rôti, chutney d'airelles, gratin de pomme de terre,
jus au parfum de fèves de tonka

25 €

(façon Rossini supplément 5€)

LA CARTE

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

Assiette de fromages, confit de vin chaud
11 €

Omelette norvégienne au grand Marnier
9 €

Pain d'épices perdu,
poire pochée au vin chaud, glace vanille
9 €

Dans l'esprit d'une pavlova, coque macaron framboise,
compotée de framboise, sorbet litchi, chantilly au parfum de rose
11 €

Crèmeux chocolat et ses mandarines en 4 textures
(sablé, confites, sorbet et gel)
11 €