

**Le chef Jonathan LE LOREC et son équipe
vous invitent à une escapade gourmande au cœur
d'une cuisine créative et à base de produits de saison**



La Carte



Menu de l'Abbaye **45 €**

*Entrée, plat et dessert
Fromage en Supplément*

Au choix à la carte
Entrée : 13 Euros
Plat : 24 Euros
(Fromage : 13 Euros)
Dessert: 12 Euros



Menu Tentation **68 €**

Entrée, plat, fromage et dessert

Au choix à la carte
Entrée : 18 Euros
Plat : 31 Euros
Fromage : 13 Euros
Dessert : 16 Euros



LA CARTE DE L'ABBAYE

Les Entrées : 13 €

*Caviar d'Aubergine aux Saveurs de Café,
Tuile Serrano et Copeaux de Parmesan*

« Tomates – Mozzarella » Revisitées par le Chef

*Crème de Champignon et son Oeuf Parfait,
Truffe Blanche d'Été*

Les Plats : 24 €

*Suprême de Pintade, Polenta Crémeuse au Parmesan,
Champignons des Bois et Jus Court*

*Filet de Dorade Rôti,
Risotto au Riz Vénéré et Légumes Gourmands,
Emulsion Fenouil*

*Duo Médaillon de Veau et Gambas,
Fèves Wakamés et Lissé de Patate Douce*

Prix nets et service compris



LA CARTE DE L'ABBAYE

Les Fromages : 13 €

(En supplément)

Assiette de Fromages Affinés

Nougat de Roquefort aux Fruits du Mendiant

Les Desserts : 12 €

Afin de ne pas faire patienter les gourmands nous vous conseillons de faire la commande de vos desserts en début de repas.

Finger Triple Chocolats

Crème Brûlée Revisitée

Choux Fraise-Pistache

Prix nets et service compris



LES FLÂNERIES GOURMANDES

*Une cuisine conviviale et généreuse,
Pour ceux qui ont une envie « sur le pouce »*

Croque-Madame, Frites Maison et Salade Verte 24 €

*Entrecôte (environ 220 gr) maturée 14 jours,
Pommes Pont-Neuf et Sauce Poivre Vert* 28 €

Assiette Gourmande (Grande Assiette Complète) 32 €

Linguines Vongole (Palourdes) 24 €

Menu Enfant (de moins de 10 ans) 17 €

Entrée et Plat ou Plat et Dessert avec Soda

Café Gourmand 12 €

Champagne Gourmand (Champagne Demoiselle 20cl) 24 €

Prix nets et service compris

