

Toute l'équipe de l'Auberge de l'Abbaye
vous souhaite de passer un agréable moment.

Pour votre plaisir gourmand, nous privilégions les produits des fermes, des paysans,
des artisans et fournisseurs régionaux.

La viande de bœuf "Blonde d'Aquitaine" et le mouton, de race "Texel" que nous vous proposons
sont élevés à la ferme de Fred, dans le respect des règles propres à l'agriculture biologique.

Contrôlée et certifiée par « Ecocert ».

La viande de porc est labélisée « Ardennes de France »

Le veau, les volailles, sont d'origine française.

Les fromages proviennent des fermes avoisinantes

Nous sélectionnons nos légumes suivant leurs origines et les saisons

Et de même pour nos poissons, issus de pêches durables et raisonnées

Tous nos plats sont faits maison, élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous vous remercions de ne pas nous tenir rigueur si l'une des propositions de notre carte venait à manquer.



Carte Logis Auberge 1803

Produits Terre, Mer et Tradition

Entrées

- Terrine de foie gras au Ratafia pain brioché maison 18
- Crème Dubarry truffe 16
- Bouillon dashi au céleri, fromage de chèvre, raifort, noix, moutarde. 16
- St jacques au sautoir, topinambour, cromesquis de pied de cochon 17
- Tartare de choux fleur, câpres, pignons de pins grillés 13
- Aligot à la tome de la ferme « Godel », saucisse de Morteau 16
- Œuf parfait, émulsion de patate fumé, croustillant de poitrine 12





Poisson de saison

- Dos de cabillaud confit, petit épeautre, gomasio aux algues, jus de coque, choux de Bruxelles et salicorne 28
- Demi-Homard grillé au four, linguine fraîche, jus de cuisson 32
- Truite de notre région, fumet légèrement tomaté, salsa de légumes. 18

Plat

- Paupiette feuilletée de dinde rouge des Ardennes, sauce et garniture Marengo (30 min de cuisson) 22
- Risotto Fregola Sarda sauce “Tartufata” 16
- Parmentier de boudins noir, pommes caramélisées, sauce au cidre 18
- Filet pur de veau, sucrine grillée, sauce de cresson de fontaine 28
- Trippes façon Auberge (spécialité maison !) 18
- Notre pièce de bœuf bio poêlée pomme de terre rissolées, salade verte, vinaigrette. 25
- Sauce aux choix : archiduc, poivre, béarnaise, roquefort 2
- Poêlé de légumes chauds de saison 4



Menu de saison 35

V

Entrées

Œuf parfait, émulsion de patate fumée, croustillant de poitrine

Ou

Aligot de tome de la « Ferme Godel »

Ou

Crème Dubarry

Plats

Parmentier de boudin noir

Ou

Poisson du jour

Ou

Risotto de Fregola Sarda, « con tartufo »

Desserts

Dame blanche, sauce chocolat Manjari, éclats de meringue



Menu découverte 42

Entrées

Terrine de foie gras au Ratafia pain brioché maison
Ou

Duo de St jacques au sautoir, topinambour, croustilles de pied de cochon

Plats

Pot au feu de la mer en croûte feuilletée
Ou

Filet pur de veau, sucrose grillée, sauce de cresson de fontaine

Desserts

Merveilleux à la pistache, douceur Opalys
Ou
Trio de fromages d'ici ou de la région



Notre menu à 25

Servi le midi et le soir du lundi au vendredi midi uniquement

Entrée, plat, dessert du jour.
Suggestions sur nos ardoises

Notre Lunch à 17.5

Servi du lundi au vendredi le midi uniquement

Entrée + plat ou plat + dessert du jour.
Suggestions sur nos ardoises

Menu enfant 14

Assiette de saucisson

Nuggets de poulet

Glace

Jus de pomme



Les Desserts / Fromages

Dessert du jour	9.5
Crème brulée à la Bière de Signy l'Abbaye	10.5
Crêpes comédie, mandarines Napoléon	10.5
Feuilletés à Poire pochée, Pâtissière Dulcey	10.5
Merveilleux à la pistache et chocolat blanc	11.5
Dame blanche, sauce chocolat Manjari, éclats de meringue	10.5
Assiettes de 3 fromages	10.5