

Toute l'équipe de l'Auberge de l'Abbaye 1803
vous souhaite de passer un agréable moment et
un excellent appétit

*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.*



Menu Logis Auberge 1803

Pour commencer

- Trilogie de foie gras 19 €
- Gibier en croûte et son confit d'oignons 16 €
- Cassolette de potimarron gratinée au munster et cumin 14 €
- Brochette d'escargots, beurre persillé 14 €
- Feuilleté au boudin blanc de la maison Demoizet 15 €





Les plats

- Curry d'agneau de la ferme biologique du Pré au Charme (Frédéric Lefebvre) 22 €
- Pavé de cerf, sauce forestière, pommes de terre grenaille 22 €
- La traditionnelle pièce du boucher servie avec frites et salade verte 25 €
 - Sauces maison : poivre, roquefort ou béarnaise 2 €
- Filet de bar, polenta aux petits légumes, sauce champagne 22 €
- Risotto aux champignons de saison 19 €

Nos incontournables du terroir

- L'authentique fondue vigneronne de l'Auberge,
viande bio de la ferme du Pré au Charme 22 €
- La salade au lard de Cathy, hommage à Yves Coppens 20 €



Menu de saison 35€

Entrées

Cassiolette de potimarron gratinée au munster et cumin

Ou

Brochette d'escargots, beurre persillé

Plats

Curry d'agneau de la ferme biologique du Pré au Charme (Frédéric Lefebvre)

Ou

Filet de bar, polenta aux petits légumes, sauce champagne

Ou

Risotto aux champignons de saison

Desserts

Colonel

Ou

Sablé breton, lemon curd à la verveine



Menu du chasseur 55€

La mise en bouche du chef

Entrées

Gibier en croûte et son confit d'oignons

Ou

Déclinaison de champignons de saison

Plats

Filet de faisan rôti, patate douce et échalote confite

Ou

Pavé de cerf sauce forestière, pommes de terre grenaille et champignons

Dessert, servi avec sa coupe de champagne

Entremet des Iles, coco-ananas

Ou

Eclair tout chocolat, praliné au grué de cacao



Notre menu à 25€

Servi du lundi au vendredi

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

Notre Lunch à 17.5€

Servi du lundi au vendredi

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

Menu enfant 14€

Assiette de saucisson

Nuggets de poulet maison - frites

Glace

Jus de pomme bio



*Pour finir en douceur,
les créations de Nicolas*

Dessert du jour	9 €
Entremet des Iles, coco-ananas	10.5 €
Financier l'Original, marmelade d'orange et sauce chocolat	10.5 €
Sablé breton, lemon curd à la verveine	10.5 €
Eclair tout chocolat, praliné au gruë de cacao	10.5 €
Coupe glacée vanille, caramel et nougatine	10.5 €
Faisselle de la ferme de Godel (crème, sucre ou coulis de fruits rouges)	9 €
Assiettes de 3 fromages du terroir	11 €