

Les Desserts / Fromages

Dessert du jour	9€
Crème brûlée à la fève de tonka	10.5
Moelleux pistache, fourré framboise	10.5€
Douceur fraise au cœur de rhubarbe	10.5€
Myrtille « Curd »	10.5
Dame blanche, sauce chocolat maison , éclats de meringue	10.5
Assiettes de 3 fromages	10.5€

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 « Ardenne de France »

Le veau est d'origine française.

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€
- Le pâté croute de l'auberge salade vinaigrette 16€
- L'œuf en meurette 16€
- Boudin blancs farci au homard sauce à l'écarlate 18€
- Asperges, truite fumée de Thiérache chez Benoit Passot 16€



Poisson de saison

- | | |
|--|-----|
| Filet de sandre à la sauce Matelote | 22€ |
| • Demi-Homard grillé au four, linguine fraîche, jus de cuisson | 32€ |
| • Truite aux herbes et citron bio purée de pomme de terre. | 19€ |

Plat

- | | |
|--|-----|
| • Risotto de fregola Sarda à la truffe d'été | 19€ |
| • Pigeon fumé au foin, blé noir jus court de carcasse | 28€ |
| • Gnocchis aux asperges vertes, poireau grillé et sauce aux morilles, fèves des marais | 21€ |
| • Trippes de la bonne manière recette maison. | 20€ |
| • Râble de lapin, sabayon au Chablis, purée moutardée à l'ancienne | 22€ |
| • Côte de veau au sautoir ail confit | 26€ |
| • Notre pièce de bœuf bio poêlée | 25€ |
| Sauce aux choix : archiduc, poivre, béarnaise, roquefort | 2€ |

Menu de saison 35€

Entrées

Duo d'Asperges sauce vinaigrette.

Ou

Le pâté croute de l'auberge.

Plats

Râble de lapin, sabayon au Chablis, purée moutardée à l'ancienne.

Ou

Risotto de Frégola Sarda à la truffe d'été.

Ou

Filet de sandre à la sauce Matelote

Desserts

Dame blanche meringuée.

Ou

Myrtille « Curd »



Entrées

Menu découverte 55€

Terrine de foie gras au Ratafia de champagne, pain brioché maison

Ou

Carpaccio de st Jacques, Arabica, panacotta.

Plats

Demi-Homard grillé au four, linguines fraîches, jus de cuisson.

Ou

Vol au vent et ris de veau & morilles

Fromage

&

Dessert

Douceur fraises au cœur de rhubarbe et sa coupe.



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 menu 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, frites

Glace

Jus de pomme