



MENU DE L'ARTICHAUT – 38 €

Velouté de butternut / châtaigne confite / bacon
fumé à l'ancienne / espuma d'hélianthis

Ou

Terrine de l'Abbaye parfumée à la noisette grillée /
compoté d'oignons acidulée à l'orange / mesclun

Poitrine de cochon fondante laquée au sésame
noir / légumes glacés / jus parfumé au yuzu /
écume citronnelle

Ou

Truite arc-en-ciel / risotto Arborio au vieux
parmesan / fumet crémé aux agrumes / gelée
d'algue marine

Entremet chocolat framboise / crémeux praliné

Ou

Glace et sorbet de notre artisan glacier / Tuile à
l'ancienne

(Fraise des bois, miel de romarin, corne de gazelle,
châtaigne, framboise, pêche blanche, cassis, poire,
menthe, café, vanille, chocolat)

MENU DE L'ABBAYE – 54 €

Blini à la sarriette / truite Fario de l'Isère façon
gravlax / œufs de saumon fumés maison / crème
fraiche « échalotte et ciboulette » /

Ou

Le foie-gras de canard tradition / millefeuille du
Mendiant / jeunes pousses

Saumon de fontaine / pomme verte / pommes
grenailles confites / sabayon à la noisette

Ou

Bœuf de 7 heures / pomme purée « sel de
Guérande et beurre de Bresse » / jus à l'ail noir

Ou

Canard servi rosé / panisse rôtie / topinambour
grillé / jus traditionnel à l'orange

Feuillantine noix de pécan / Sauce Bourbon

Ou

Colonel / sorbet citron / vodka / citron confit