



## MENU DE L'ARTICHAUT – 38 €

Velouté de butternut / œuf parfait / bacon fumé à l'ancienne / espuma d'hélianthis

Ou

Terrine de l'Abbaye / chutney / mesclun

-----

Poulet de Bresse rôti / jus de carcasse

Ou

Bourride de merlu / jus façon bouillabaisse

-----

Entremet chocolat / framboise

Ou

Baba au rhum / Crème de fruits / Chantilly

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 €

Les asperges « vertes et blanches » / gravlax et œuf de truite fumée par nos soins / mousseline

Ou

Le foie-gras de canard maison / gelée orange et cerise / condiment croustillant

-----

Cabillaud en vapeur d'algues / petits légumes printaniers / bouillon de coquillages à l'ail des ours

Ou

Carré d'agneau de lait / pomme purée fleur de sel / légumes glacés / jus réduit

Ou

Médailon de canard aux fruits du Mendiant / panisse rôtie / topinambour grillé / jus traditionnel à la mangue

-----

Cigare pomme & romarin / espuma fraise / gelée pomme verte / fromage au miel

Ou

Colonel / sorbet citron / vodka / citron confit



## SUGGESTION DU CHEF DEMI-HOMARD – 45 €

Homard aux deux sauces / crustacé et tradition

-----

Homard aux deux asperges / vinaigrette lyonnaise tiède

-----

Homard rôti au basilic / jus de tête

-----

Homard « bouillabaisse » / écume d'ail des ours

*Ces suggestions peuvent remplacer votre plat :*

- *Menu de l'Artichaut : + 23 €*
- *Menu de l'Abbaye : + 15 €*