

Huberge
de l'
Abbaye

R E S T A U R A N T - H Ô T E L

Carte de saison

Merci au CHARDON, collectif de producteurs bio du Perche (28 et 61)

Merci à Frédéric THIROUARD de la ferme de la Belvinière (28) pour ses foies gras et son confit de canard.

Merci à Bruno DEBRAY, notre papa poule thironnais (28) pour ses œufs.

Merci à Pascal et Marie-Noël GASNIER, producteur de cidre fermier aux Corvées les Yys (28).

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



Menu Gourmand - 31 €

Une entrée, un plat, un dessert

La salade de tomates

Tomates cerises cuites au four puis refroidis, framboises et fromage blanc de brebis du Perche.

Les escargots du Perche

La cuisine traditionnelle, on adore ça, mais on aimerait partager avec vous d'autres horizons.
Escargots du Perche en tempura, gaspacho de courgettes au basilic et billes de citron.

Le foie gras à la Sangria

Lorsque Rémi a présenté son entrée à Frédéric de la ferme de la Belvinière, il avait les yeux brillants... Était-il joyeux ou triste ? A vous de nous le dire en dégustant ce foie gras poché à la sangria, réduction de sangria et suprême de pamplemousse. **Supplément 3 €**

Le poisson du marché

Selon l'arrivage du moment, le poisson est accompagné du petit-épeautre de Nadine et Jean-Philippe Guyet Label Terre d'Eure et Loir, épinards fraîches et sauce au chorizo doux.

Le confit de canard

Loin des classiques de l'aile ou la cuisse, le confit de canard de Frédéric Thirouard se mêle dans un wok gourmand avec poivron, pruneau, sommité et mousseline de choux romanesco.

L'aubergine au Gorgonzola

L'aubergine cuite au four, garnie au gorgonzola, pannée puis passée en friteuse, KFC et McDo peuvent remballer leurs « nuggets ». Voici un plat végétarien gourmand servi avec salade et ketchup maison.

L'île flottante... ou presque !

Le réchauffement de la planète bouleverse les écosystèmes jusque dans nos assiettes... Régalez-vous, tous les ingrédients sont là. Nous l'avons juste présenté différemment. Blanc manger à la cacahouète, crème anglaise et caramel cacahouète-beurre salé.

Le Bellini au sureau

Rémi a trouvé l'inspiration de ce dessert dans le cocktail Bellini. Après le foie gras à la Sangria j'espère qu'il a pas trop bu pendant le confinement ☺. Purée de pêche rôti au calva, sorbet pêche de vigne, le tout arrosé du pétillant de fleur de sureau du Verger de la Reinette.

Le gâteau au chocolat, fleur de sel et huile d'olive

Tout d'abord imaginez la douce amertume du chocolat, puis l'iode de la fleur de sel et enfin la finesse et le fruité d'une huile d'olive vierge extra bio.

À la carte

C'est à vous de jouer !

Descriptif des plats dans le menu précédent

Entrées :	La salade de tomates	10 €
	Les escargots du Perche	10 €
	Le foie gras à la sangria	14 €

Plats :	Le wok de confit de canard	16 €
	L'aubergine au gorgonzola	16 €
	Le poisson du marché, petit-épeautre, sauce chorizo	16 €

Fromage :	L'assiette de fromages bio du Perche <i>(Grand Ouy, Tomme de brebis et Petit primbert)</i>	5.20 €
------------------	---	--------

Desserts :	Le bellini au sureau	9 €
	L'île flottante	9 €
	Le gâteau au chocolat, fleur de sel et huile d'olive	9 €
	Le café gourmand	9 €

Pour les enfants

Menu petit gourmet – 21 €

Il n'y a pas d'âge pour s'éveiller les papilles !

Aussi, nous leur proposons de découvrir le **Menu Gourmand** (voir page précédente) dans une portion adaptée.

Menu enfant – 14 € (moins de 10 ans)

Une entrée, un plat, un dessert

Salade de tomates

Sot l'y laisse de poulet crémé
et frites maison

Une boule de glace vanille
avec des Smarties

Carte des boissons

Les apéritifs

Kir Cidre fermier	12 cl	3,60 €
Kir vin blanc	12 cl	3,80 €
Kir pétillant	12 cl	4,60 €
Champagne	16 cl	12.50 €








Les COCKTAILS

- Coeur de braise <i>Pétillant, gin, fraise</i>	12 cl	8 €
- Spicy Pomme <i>Cidre, calva, piment, cannelle et citron vert</i>	12 cl	8 €
- Ti' Cherry <i>Rhum, crème de cerise, citron</i>	8 cl	8 €
- Margarita <i>Tequila, Cointreau, citron</i>	8 cl	8 €
- Lynchburg Lemonade <i>Jack Daniel's old N°7, Cointreau, citron, limonade</i>	16 cl	8 €
- Américano	8 cl	8 €
- Punch maison	8 cl	8 €
- Aperol SPRITZ	12 cl	8 €
- Vodka Martini	8 cl	8 €

COCKTAIL du moment sans Alcool	12cl	6.20 €
Ricard	4 cl	6.20 €
Suze	4 cl	6.20 €
Martini rouge ou blanc	8 cl	6.20 €
Porto rouge ou blanc	8 cl	6.20 €
Whisky Jack Daniel's	4 cl	6.20 €
Whisky Aberlour 10 ans	4 cl	8 €
Whisky Talisker 10 ans	4 cl	10 €

Suppléments : soda 1 €, sirop 0,50 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge		- Chinon	AOC Chinon	5.20 €
		- La Croisée	AOC St-Nicolas de bourgueil	5,20 €
		- Romy	AOC Faugères	4.20 €
Blanc		- Sauvignon	AOC Touraine	5.20 €
		- Chenin	AOC Anjou	4.20 €
		- Chardonnay	AOC Bourgogne	5,60 €
		- Côteaux du Layon	AOC Côteaux du Layon	5,80 €
Rosé		- Château Haut Lignières	AOP Faugère	4,10 €
Cidre		- Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil		3,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les bières

Pressions

Leffe Blonde	25 cl	3,80 €
	50 cl	7.20 €

Bouteilles – 33 cl

L'Eurélienne - <i>La bière de Chartres !</i>	
- Blonde, blanche	5.60 €
- IPA	5.80 €

Les digestifs

Menthe Pastille	4 cl	6 €
Jet 27	4 cl	6 €
Bailey's	4 cl	6 €
Rhum Diplomatico	4 cl	9 €
Calvados « Château du Breuil » 15 ans	4 cl	10 €
Cognac CAMUS « Ile de Ré » Embruns océaniques et délicatesse	4 cl	10 €
Cognac Bache Gabrielsen American Oak Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains	4 cl	10 €

Les jus de fruits, sodas et autres...

Jus de fruits PAGO <i>abricot, ananas, fraise, poire, tomate</i>	20 cl	3 €
Coca-cola, Coca-Cola Zéro	33 cl	3 €
Ice Tea pêche	25 cl	3 €
Orangina	25 cl	3 €
Schweppes Agrum'	25 cl	3 €
Perrier	33 cl	3 €
Limonade	25 cl	2,20 €
Diabolo <i>cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron</i>	25 cl	2,50€
Sirop à l'eau	25 cl	2 €

Les eaux

	50 cl	75 cl	1 litre
Eau plate	3,60 €		4,60 €
San Pellegrino	3,90 €		4,90 €
Badoit	3,90 €		4,90 €

Les boissons chaudes

Expresso, café allongé	1,80 €	Double expresso	3 €
Thé , infusion	3 €	Cappuccino	3 €