



Huberge
de l'
Abbaye

R E S T A U R A N T - H Ô T E L

Carte de saison

Merci au MIL Perche, Producteurs et Marché d'Intérêt Local.

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 Ys (28).

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



Menu Gourmand - 32 €

Une entrée, un plat, un dessert

Les petit-pois

Petit clin d'œil à la vente à emporter que nous proposons lors du confinement. Le voici dans sa version deconfinée du bocal. Houmous de petit-pois, salade de petit-pois, fromage blanc au vinaigre de cidre et assaisonnement gourmand.

Le chou rouge et les fruits rouges

Je m'émerveille toujours devant les couleurs que la nature nous offre. Le violet du chou, suave et profond, la délicatesse de la framboise et le rouge pep's de la groseille. Tapenade de fruits-rouge et jambon fumée de la ferme des Champs-Romet (61) composent cette entrée estivale.

Le pâté en croute

« Pour la réouverture je me lance dans le pâté en croute ! » Quel audace notre chef Rémi. Quel plaisir d'assister en cuisine au démoulage et à la coupe de la première tranche. Pâte brisée, Volaille, cochon, pomme au calva et gelée d'herbes infusées. Pickles de Légumes et salade verte.

Le suprême de pintade

Comment cuire une volaille pour qu'elle soit aussi moelleuse ?

Comment rendre la polenta aussi crémeuse ? Mirepoix d'aubergine poêlé et sauce tomate maison.

La lotte

A l'image de ce noble poisson, voici une assiette délicieusement créative. Pour l'accompagner, nous travaillons la pomme de terre, le poivron et la tomate cerise. Je n'en dis pas plus... mais c'est ce que je choisirai ! **Supplément 3 €**

Le gravlax de boeuf

Voici une invitation au Pic-Nic. Dans mon panier, j'ai mis une viande cuite au sel et aux épices, des carottes, du quinoa et une vinaigrette gourmande. Lors du pic-nic estival, on mange froid... laissez-vous surprendre !

L'assiette trois fromages du Perche : 5.80 €

En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.

Le chocolat et la cerise

Si ce n'est pas le dessert que vous choisissez, va falloir revenir pour y goûter !

Mousse au chocolat, praliné gianduja, cerises, coulis de cerise et jeune pousse de coriandre.

La ricotta et le safran

Saviez-vous que l'on fabrique de la ricotta dans le Perche ? Oui, oui, à l'Auberge de l'abbaye, nous faisons notre propre ricotta avec du lait Pur Perche ! Dans l'esprit d'un « Cannolo » nous avons préparé un compoté d'abricot, un streusel amande-pistache, le tout délicatement arrosé d'un trait de sirop infusé au safran du Perche.

L'assortiment gourmand

On l'adore tous, voici cinq préparations gourmandes pâtisser, fruité et glacé.

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 pour les enfants.

À la carte

C'est à vous de jouer !

Descriptif des plats dans le menu précédent

Entrées :	Le houmous de petit-pois	11 €
	La salade chou rouge, fruits rouge et jambon fumé	11 €
	Le pâté en croute	11 €

Plats :	Le suprême de pintade	16 €
	Le gravlax de bœuf	16 €
	Le filet de turbot	21 €

Fromage :	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €

Desserts :	Le chocolat et la cerise	9 €
	L'inspiration « Cannolo »	9 €
	L'assortiment gourmand	9 €

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 €
- Américano	8 cl	8 €
- Aperol SPRITZ	12 cl	8 €

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 Eagle Rare , Bourbon, Kentucky , 10 ans Single Barrel	4 cl	7.40 €
Whisky Aberlour 10 ans	4 cl	7.80 €
Whisky Armorik , Bretagne, double maturation	4 cl	8.80 €
Whisky Bellevoye , Charente, triple maturation, Elevage fût de sauternes	4 cl	9.80 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge		- Chinon	AOC Chinon	5.20 €
		- Le vilain petit rouge	AOC Touraine	5,20 €
		- Infiniment rouge	AOC Ventoux	5.20 €
Blanc		- Sauvignon	AOC Touraine	5.20 €
		- Chenin	AOC Anjou	5.20 €
		- Chardonnay	AOC Bourgogne	5,60 €
		- Côteaux du Layon	AOC Côteaux du Layon	5,80 €
Rosé		- Château Haut Lignières	AOP Faugère	4,20 €
Cidre		- Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil		3,00 €

Les bières

Pressions

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

Bouteilles « L'Éurélienne » – 33 cl

Pils, Blonde ou blanche	5.60 €
Triple	5.80 €

Les digestifs

Menthe Pastille	4 cl	6.20 €
Jet 27	4 cl	6.20 €
Rhum Diplomatico	4 cl	8.80 €
Rhum Don Papa	4 cl	8.80 €
Rhum Plantation XO	4 cl	9.80 €
Calvados « Château du Breuil » 15 ans	4 cl	9.20 €
Cognac CAMUS « Ile de Ré » Embruns océaniques et délicatesse	4 cl	9.20 €
Cognac Bache Gabrielsen American Oak Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains	4 cl	9.20 €

Les jus de fruits, sodas et autres...



Jus de fruits « La Reinette Verte » Made in Perche

Orange, pomme	25 cl	3,50 €
Pomme-passion, pomme-framboise	25 cl	3,80 €
Philtre d'amour : Pomme, cassis, thym, cannelle, menthe, gingembre	25 cl	3,80 €
Pétillant de pomme	33 cl	4.65 €
Pétillant de fleur de sureau	33 cl	4.65 €

Limonade « La Beauceronne » au citron  33 cl 4.80 €

Coca-cola, Coca-Cola Zéro 33 cl 3 €

Sirop à l'eau 25 cl 2 €

cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron

Les eaux

	50 cl	75 cl	1 litre
Eau plate	3,60 €		4,60 €
Eau pétillante	3,90 €		4,90 €
Chateldon		7.50 €	

Les boissons chaudes

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