

LES ENTREES

Ombre chevalier en gravlax 16 €

avocat, riz sushi, tagettes

Carpaccio bœuf des montagnes 15 €

Condiment huitres et truffes, copeaux de parmesan

Foie gras mi-cuit, pomelos 18 €

pâte de haricots tarbais au lard, jus de persil

Conchiglionis, Saint-Jacques, langoustines marinées 18 €

safran et agrumes

Huitres (4) en gelée de vinaigre de Banyuls 14 €

aromatisé aux framboises

LES PLATS

Dos de cabillaud poêlé 21 €

sauce d'une marinière de moules et estragon

Faux filet d'agneau, flan de carottes au piment d'espelette 26 €

sauce d'un jus de ratatouille

Solemillo (filet mignon) de cochon noir Bellota 18 €

sauce au chorizo ibérique

Poissons en papillote 16 €

façon tajine

Magret de canard, crumble de cacahuètes 16 €

et magret fumé, sauce crémée aux cacahuètes

LES DESSERTS

Soupe de framboise au Pommeau et abricots rôtis au thym 9 €

Poire en crumble , caramel vanille 9 €

Tarte mojito et son shot 8 €

Baba au chocolat, amaretto 8 €

NOS FORMULES

MENU DE L'AUBERGE 30 €

Carpaccio bœuf des montagnes

Huile aromatisée à la truffe, copeaux de parmesan

Huitres (4) en gelée de vinaigre de Banyuls

aromatisé aux framboises

Salade Caesar

à la façon de l'Auberge

Magret de canard, crumble de cacahuètes

et magret fumé, sauce crémée aux cacahuètes

Poissons en papillote

façon tajine

Dessert au choix dans la carte

MENU DE L'ABBAYE 40 €

Entrée, plat, dessert dans la carte

Faux-filet d'agneau supplément 4,50 €

MENU GOURMAND 45,50 €

Entrée, plat, fromage, dessert dans la carte

Faux-filet d'agneau supplément 4,50 €

MENU DE L'ARDOISE 22 €

non servi les samedi soir et dimanche midi