

LES ENTREES

Foie gras mi-cuit, pomelos 18 €

pâte de haricots tarbais au lard, jus de persil

Gravlax de saumon, jambon ibérique 16€

crème de maïs aigre et parmesan

Ris de veau en vinaigrette gribiche 19€

lard de colonnata, tagettes

Tataki de thon en croûte de sésame 17 €

condiment wasabi combawa

Cèpes bouchon rôti, crème d'ail fumé 16 €

émincé de champignons crus

LES PLATS

Filet de Saint Pierre et Saint Jacques 31 €

sauce d'une marinière de moules et estragon

Filet de Boeuf 26 €

sauce d'un jus de daube et truffe d'été

Solomillo (filet mignon) de cochon noir Bellota 18 €

sauce au chorizo ibérique

Poissons en papillote 16 €

façon tajine

Agneau en papillote 23 €

comme un navarin

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes 8 €

Poire en crumble , caramel vanille 9 €

Tiramisu, biscuits cuiller 8 €

Terrine aux 2 chocolats et spéculoos 7 €

NOS FORMULES

MENU DE L'AUBERGE 30 €

Gravlax de saumon, jambon ibérique
crème de maïs aigre et parmesan

Huitres (4) en gelée de vinaigre de Banyuls
aromatisé aux framboises

Cèpes bouchon rôti, crème d'ail fumé
émincé de champignons cru

Solomillo (filet mignon) de cochon noir Bellota
sauce au chorizo ibérique

Poissons en papillote
façon tajine

Dessert au choix dans la carte

MENU DE L'ABBAYE 40 €

Entrée, plat, dessert dans la carte

MENU GOURMAND 45,50 €

Entrée, plat, fromage, dessert dans la carte

MENU DE L'ARDOISE 22 €

non servi les samedi soir et dimanche midi