



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 - 34 €

Une entrée, un plat, un dessert

Le poireau et le haddock

Zéro gaspillage sur le poireau : le blanc en tempura, le vert clair à la vinaigrette avec le haddock et le vert foncé en vinaigrette !

Le pâté en croute au boudin noir du Perche

Le pâté en croute deviendrait-il un incontournable à l'Auberge de l'Abbaye ?

Une création bien « Perchée » autour du boudin noir, des noisettes et une savoureuse gelée de jus pomme.

Les ravioles de comté

Surprise gourmande avec ces ravioles de comté, un insert au foie gras et un bouillon au thym.

Le poulet rôti et la pomme de terre

Autour d'un délicieux poulet qui sort du four on entend souvent : « Qui veut du blanc ? » ou encore « une aile ou la cuisse ? » Et vous, osez-vous ce poulet-purée revisité ?

Le confit de bœuf et le céleri

Confit de joue de bœuf au vin rouge, purée de céleri, oignons caramélisés et oignons rouges vinaigrés.

Le poisson du marché

Autour d'une sélection de poisson selon les arrivages, carottes rôties au miel et sauce aux agrumes.

L'embeurrée de chou à la sauce au poivre

Un plat devrait-il toujours être à base de viande ou de poisson ? Compoté de chou pommé, pleurotes et graines de fenouil, *chips'elle* de pomme de terre et sauce au poivre sauvage.

L'assiette trois fromages du Perche : 5.80 €

En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.

Le gâteau à la noix « old school »

Voici un dessert *vintage* dans les ingrédients, la noix pour un financier et le Grand Marnier dans une mousse diplomate Le tout avec des segments d'orange pour le jus et la fraîcheur.

La poire, le chocolat et les amandes

Avec ces trois ingrédients on peut que se régaler, n'est-ce pas ?

La mousse de mascarpone

Décidément, cette carte des desserts est 100% gourmande et créative ! Mousse au mascarpone, pommes confites, caramel beurre salé, copeau de chocolat et cacahouètes caramélisées.

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 poireau et le haddock	12 €
	Le pâté en croute au boudin noir	12 €
	Les ravioles de comté	12 €

Plats :	Le poulet rôti et la pomme de terre	18 €
	Le confit de bœuf et le céleri	18 €
	Le poisson du marché	18 €
	L'embeurrée de chou, pleurotes et sauce au poivre	18 €

Fromage :	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €

Desserts :	Le gâteau à la noix et diplomate au Grand Marnier	11 €
	La poire, le chocolat et les amandes	11 €
	La mousse de mascarpone	11 €
	L'assortiment gourmand	11 €

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	8.20 €
Whisky Aberlour 10 ans	4 cl	8.20 €
Whisky Armorik , Bretagne, double maturation	4 cl	9.20 €
Whisky Bellevoye , Charente, triple maturation, Elevage fût de sauternes	4 cl	10.20 €
Whisky Art & Cask , Ecosse, Single malt Sélection Exclusive N°147 / 430	4 cl	12.20 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge		- Chinon	AOC Chinon	5.40 €
		- Le vilain petit rouge	AOC Touraine	5,40 €
		- Infiniment rouge	AOC Ventoux	5.40 €
Blanc		- Sauvignon	AOC Touraine	5.40 €
		- Chenin	AOC Anjou	5.40 €
		- Côteaux du Layon	AOC Côteaux du Layon	5,90 €
Rosé		- Château Haut Lignières	AOP Faugère	4,40 €
Cidre		- Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil		3,40 €

Les bières

Pressions

Lefte Blonde	25 cl	3,90 €
	50 cl	7.50 €

Bouteilles « L'Eurélienne » – 33 cl

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	9.20 €
Rhum Don Papa	4 cl	9.20 €
Rhum Plantation XO	4 cl	10.20 €
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

Beauce Cola	33 cl	4.80 €
-------------	-------	--------

Sirop à l'eau cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron	25 cl	2 €
---	-------	-----

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	4 €