



de l' **Abbaye** Auberge

R E S T A U R A N T - H Ô T E L

## Carte de saison - *à emporter !*

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 Yys (28).

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



## Menu Gourmand à emporter - 24 €

Une entrée, un plat, un dessert

---

### 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 « Perch'ée » 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 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.

---

### 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 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.

#### Vente à emporter à la carte

- Une entrée : 7 €
- Un plat : 12 €
- Un dessert : 7 €

#### Notre sélection de vins

*est également disponible en vente à emporter au tarif départ cave.*

#### Commande 48h à l'avance

Retrait et règlement sur place tous les jours entre 11h et 12h.

**Tant que possible, nos plats sont conditionnés dans des bocaux en verre.**

**Consigne 2€ pièce.**

Réchauffe au bain marie ou au four.

**Tél : 02 37 37 04 04**