



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 Ys (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 Portobello sauce Chimichurri

Ca sent bon l'été, les persillades et l'origan. Autour d'un magnifique champignon Portobello, Houmous de haricots blancs et une sauce estivale très gourmande.

Le pâté en croute

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

En voici une version cochon, poivron et gelée au lait

Les bonbons d'ail des ours

A l'intérieure d'une feuille d'ail des ours nous avons préparé des bonbons de fromage frais arrangés, pamplemousse, radis et huile infusée à l'ail des ours.

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.

La tarte au citron... ou presque !

Quel est le lien entre Marcel Proust et ce dessert énigmatique ? Vous avez trouvé ?

En tout cas faut aimer le citron.

Le feuilleté chocolat - fraises

Je crois que tout est dit !

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