



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 - 36 €

Une entrée, un plat, un dessert

Les ravioles de bœuf au boudin noir

Dans un carpaccio de bœuf, une farce au boudin noir, champignons de Paris et bouillon à l'oignon.

Le gravlax de saumon

Avec salade de radis d'hiver, crème et combava.

Une cochonaille, le chou rave et la pomme

Découvrirez-vous quelle cochonaille nous avons travaillé dans cette entrée ?

Le poulet, la polenta et les champignons

Suprême de poulet cuit base température, polenta crémeuse au parmesan et poêlée de champignons.

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, betterave, suprême d'orange, petit épeautre et vinaigrette chaude.

La betterave Piège

Steak de betterave au hachoir, jaune d'œuf cru, sauce pimenté et frites maison.

L'assiette trois fromages du Perche : 5.80 €

En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.

Le cône à la brioche et la glace rhum-raisin

La glace rhum-raisin on imagine très bien mais le cône à la brioche c'est plus mystérieux... ?

Le gaspacho gourmand du verger

Pomme, poire, coing, chantilly et feuilles de chêne croustillantes

Le croquant au praliné

Mouse au praliné et noisettes caramélisées sous une pâte filo crouillante et coulis chocolat à la cardamome.

Menu petit gourmet – 24 €

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 :	Les ravioles bœuf au boudin noir	12 €
	Le gravlax de saumon	12 €
	La cochonaille, le chou rave et la pomme	12 €

Plats :	Le suprême de poulet et la polenta crémeuse	18 €
	Le confit de bœuf et le céleri	18 €
	Le poisson du marché	18 €

Fromage :	L'assiette de fromages du Perche	5.80 €

Desserts :	Le cône à la brioche et la glace rhum-raisin	11 €
	Le gaspacho du verger	11 €
	Le croquant au praliné et coulis chocolat	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 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 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge	 - Chinon	AOC Chinon	5.40 €
	- Le vilain petit rouge	AOC Touraine	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	4,90 €
	50 cl	9.80 €

Bouteilles « L'Éurélienne » – 33 cl

Blonde ou blanche	5.80 €
Triple	6.10 €

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 »	4 cl	9.20 €
Embruns océaniques et délicatesse		
Cognac Bache Gabrielsen American Oak	4 cl	9.20 €
Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains		

Les jus de fruits, sodas et autres...



Jus de fruits « La Reinette Verte » Made in Perche

<i>Orange, pomme</i>	25 cl	3,80 €
<i>Pomme-passion, pomme-framboise</i>	25 cl	3,80 €
<i>Philtre d'amour : Pomme, cassis, thym, cannelle, menthe, gingembre</i>	25 cl	3,80 €
<i>Pétillant de pomme</i>	33 cl	4.80 €
<i>Pétillant de fleur de sureau</i>	33 cl	4.80 €



Limonade « La Beauceronne » au citron

33 cl 4.80 €



Beauce Cola

33 cl 4.80 €

Sirop à l'eau

25 cl 2 €

cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron

Les eaux

	50 cl	75 cl	1 litre
Eau plate	3,60 €		4,60 €
Eau pétillante	3,90 €		5,10 €
Chateldon		7.50 €	

Les boissons chaudes

Expresso, café allongé	2,10 €	Expresso Sélection Bio	2.60 €
Thé , infusion	3.60 €	Cappuccino	5.20 €