



Huberge
de l'
Abbaye

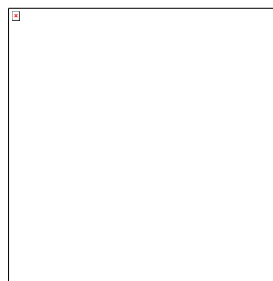
R E S T A U R A N T - H Ô T E L

Carte de saison

Merci aux producteurs locaux.

Merci à nos familles pour leur soutien.

Merci à notre équipe pour leur engagement.



Menu Gourmand - 38 €

Une entrée, un plat, un dessert

Les trois champignons

Autour de champignons Porto-Bello, des giroles et des champignons de Paris, trois préparations originales et créatives qui ravissent les papilles.

La sardine

Tapenade de sardine, œuf, citron et mayonnaise à l'Harissa.

Les accras de butternut

Voici une entrée 100 % végétale et pas moins gourmande, au contraire : accras de courge butternut et noix, mayonnaise au vert de poireau et ketchup à la betterave

Le foie gras au vin rouge (supplément 4 €)

Foie gras poché dans un vin rouge, réduction de sangria, tuile croquante et segment de pomelos

Les sots l'y laisse de dinde

Avec purée de patates douce et sauce cacao ? oui ! oui !

Le parmentier de poisson

Dans l'inspiration d'une brandade, poisson du marché sur une fondu de poireau et mousseline de pomme de terre.

Le magret de canard

Un demi magret cuit basse température puis snacké, pesto de persil, tortilla de céleri rave et une sauce porto-griotte.

La betterave Piège

Vous nous en parlez souvent, elle est de retour !
Et pour ceux qui la découvre c'est comme un steak tartare mais sans la viande

L'assiette trois fromages: 5.80 €

En individuel ou à partager ! En direct des producteurs.

Le Chocolat noir, le chocolat blanc et l'orange

Projetez-vous dans ces trois saveurs, on s'occupe du reste !

L'île flottante

Un blanc manger aux pommes sur une crème anglaise à la vanille, crêpe dentelle concassé et feuilleté maison

L'assortiment gourmand

On l'adore tous, un assortiment de douceurs fruité, « patissé » et glacé

Menu petit gourmet – 26 €

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 trois champignons	12 €
	La tapenade de sardine	12 €
	Les accras de butternut	12 €
	Le foie gras au vin rouge	16 €

Plats :	Les sots l'y laisse de dinde	20 €
	Le parmentier de poisson	20 €
	Le magret de canard	20 €
	La betterave Piège	20 €

Fromage :	L'assiette de trois fromages	5.80 €

Desserts :	Le chocolat noir, le chocolat blanc et l'orange	12 €
	L'ile flottante	12 €
	L'assortiment gourmand	12 €

Carte des boissons

Les apéritifs

Kir Cidre fermier	12 cl	3,60 €	Kir pétillant	12 cl	4,60 €
Kir vin blanc	12 cl	3,80 €	Champagne	16 cl	12.50 €

Crème au choix pour les kirs : Cassis, mûre, pêche, cerise, framboise, violette

Les COCKTAILS





- Coeur de braise	12 cl	8 €
<i>Pétillant, gin, fraise</i>		
- Spicy Pomme	12 cl	8 €
<i>Cidre, calva, piment, cannelle et citron vert</i>		
- Ti' Cherry	8 cl	8 €
<i>Rhum, crème de cerise, sucre de canne, citron</i>		
- Américano	8 cl	8 €
- Aperol SPRITZ	12 cl	8 €

Ricard	4 cl	6.20 €	Porto rouge ou blanc	8 cl	6.20 €
Suze	4 cl	6.20 €	Whisky Jack Daniel's	4 cl	6.20 €
Martini rouge ou blanc	8 cl	6.20 €	Whisky Aberlour	4 cl	8.20 €

WHISKY à découvrir !

- Rozelieures , Lorraine, single malt	4 cl	9.50 €
- Glasgow Blend , Ecosse, Fût de Sherry, légèrement tourbé	4 cl	9.50 €
- Bellevoys , Charente :		
« Rouge » triple malt, finition Fût grand cru de bordeaux	4 cl	11 €
« Bleu » triple malt, finition Fût neuf	4 cl	11 €
« Rose » triple malt, finition Fût d'eau de vie de prune	4 cl	11 €
« Vert » triple malt, finition Fût de calva	4 cl	11 €
« Blanc » triple malt, finition Fût de sauternes	4 cl	11 €
- Compass Box , Ecosse :		
« Spice Tree » blend, fruité et légèrement épicé	4 cl	12 €
« The story of the spaniard » blend intense, épicé et fruité	4 cl	12 €
« The Peat monster » blend intensément tourbé	4 cl	12 €

Les vins et cidre au verre – 12 cl

Rouge		- Chinon AOC	5.60 €
		- Castillon, Côtes de Bordeaux AOC	5,60 €
Blanc		- Sauvignon AOC Touraine	5.60 €
		- Ampédomérix AOC Côtes de Gascogne	5.60 €
		- Chardonnay AOC Mâcon Péronne	5.90 €
		- Côteaux du Layon AOC Côteaux du Layon	6,10 €
Rosé		- Château Haut Lignières AOP Faugère	4,90 €
Cidre		- Cidre fermier BIO des Vergers du Theuil	3,80 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les bières

Pressions

Lefte Blonde	25 cl	5,40 €
	50 cl	10.80 €

Bouteilles « L'Eurélienne » 33 cl

Blonde ou blanche	5.90 €
Triple	6.40 €

Les digestifs

Menthe Pastille	8 cl	6.20 €
Jet 27	8 cl	6.20 €
Rhum :		
- Diplomatico « Reserva Exclusiva »	4 cl	9.20 €
- Rhum Plantation « XO »	4 cl	10.20 €
Calvados :		
- « Château du Breuil » Fine Calvados	4 cl	8.20 €
- « Coquerel » VS	4 cl	8.20 €
Cognac :		
- Bache Gabrielsen American Oak	4 cl	9.20 €
Le savoir-faire français sublimé par des fûts de chênes américains		
- Ferrand, 10 Générations, 1 ^{er} Cru de Cognac	4 cl	12 €
Armagnac « La réserve de Gaston »	4 cl	9.20 €
Guillon, finition fût de Ctx du Layon	4 cl	10.20 €

Les jus de fruits, sodas et autres...



Jus de fruits « La Reinette Verte » **Made in Perche**

Orange, pomme	25 cl	4,20 €
Pomme-passion, pomme-framboise	25 cl	4,20 €
Philtre d'amour : Pomme, cassis, thym, cannelle, menthe, gingembre	25 cl	4,20 €
Pétillant de fleurs de sureau	33 cl	5.30 €

Limonade « La Beauceronne »

Nature	33 cl	3.80 €
Citron glacé	33 cl	3.80 €
Cassis	33 cl	3.80 €

Beauce Cola	33 cl	3.80 €
--------------------	-------	--------

Sirop à l'eau	25 cl	2,20 €
<i>cassis, fraise, menthe, orgeat, pêche, violette, grenadine, citron</i>		

Les eaux

	50 cl	75 cl	1 litre
Eau plate	3,60 €		4,60 €
Eau pétillante	4,10 €		5,80 €
Chateldon		7.50 €	

Les boissons chaudes

Expresso Lavazza Bio	2.60 €	Thé , infusion Dammann Frères	4.80 €
-----------------------------	--------	--------------------------------------	--------

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net, service compris