



Menu gourmand 69 € hiver 2017 (tarif HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › **Emietté de tourteau**, chantilly de betterave et crémé de poireaux
- › **Chou à la mousse de foie gras**, petite salade d'herbettes et confit d'oignons
- › **Saumon en cannelloni**, tuile de parmesan et bouquet de mâche, crème de topinambours
- › **Filet de cabillaud**, purée de carotte au cumin, crème de céleri
- › **Suprême de pintade** et crème de marrons, poêlée de grenailles aux oignons et champignons
- › **Pavé de boeuf sauce foie gras**, purée de panais et fricassée de légumes

- › **Chèvre chaud au miel**, salade de mâche et fruits du mendiant

- › **Tatin de pomme** et sorbet vanille
- › **Chou à la crème de marrons** et caramel au beurre salé
- › **Macaron**, compotée de pommes et mousse au chocolat

Vins : en fonction de votre menu (1/2 bouteille par personne, rouge et blanc confondus)

Eaux minérales

Café

Ce tarif comprend le nappage, les chandelles le soir,
le service jusqu'à 16h en déjeuner, 23h en dîner. Au-delà, prévoir des heures supplémentaires.

Location de salle

- | | |
|--------------------------|---------|
| › galerie nord | 800 € |
| › cloître | 1 500 € |
| › cuisines des moines | 1 800 € |
| › réfectoire des convers | 2 200 € |
| › réfectoire des moines | 2 500 € |

