



Menu de prestige 79 € hiver 2017 (tarif HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Crèmeux de courge, coulis de betterave, crevette frambée au rhum

- › Choux aux Sain-Jacques et pleurotes, crème citronnée à l'aneth et germes de betterave
- › Crème brûlée de foie gras, compotée d'oignons, petite salade folle
- › Délice de saumon et betterave à l'huile de sésame, coulis de cresson
- › Filet d'agneau et risotto à la carotte, paysanne glacée aux agrumes
- › Filet de boeuf poêlé et légumes de saison, jus au vin rouge
- › Filet de dorade et julienne de légumes croquants, jus acidulé

Sélection de fromages affinés de nos régions, salade mêlée

- › Tarte au citron revisitée
- › Délice fraîcheur aux trois chocolats
- › Religieuse à la pistache

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

Eaux minérales

Café et mignardises

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 € |

