



Menu gourmand 69 € printemps 2018 (tarif HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › **Fraîcheur de saumon** au quinoa aux agrumes, petite salade de mâche et balsamique à la betterave
- › **Rapé de céleri au piment d'Espelette et tartare de Saint-Jacques** à l'aneth et passion, petite salade de germe et réduction de balsamique à la truffe
- › **Déclinaison du poireau et son tataki de thon** au sésame
- › **Pavé de veau et crème de foie gras**, purée de céleri et fricassée de pleurotes
- › **Dos de cabillaud**, crème de carotte et sa paysanne à l'huile de truffe, jus acidulé
- › **Magret de canard et jus aux quatre épices**, risotto d'épeautre et tagliatelles de navet long
- › **Duo de fromages affinés**, batavia à l'huile de noisette
- › **Cheese-cake citron vert et ananas**, sablé coco
- › **Tarte caramel et fruits secs**, chantilly agrume et tuile chocolat
- › **Crème brûlée catalane**

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 € |

