



Menu de prestige 79 € printemps 2018 (tarif HT)

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

Tartare d'asperges et petite salade d'épinards

- › **Tartare de thon aux quatre épices** et chantilly de petits pois, pesto de roquette et tagliatelles de carottes
- › **Royale de foie gras** sur pain d'épices, tuile trois poivres et salade d'herbettes, chutney d'ananas
- › **Pressé de cabillaud aux câpres et agrumes**, méli-mélo de germes, petite salade de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne
- › **Paleron de veau sauce foie gras**, écrasé de pommes de terre à la truffe et jeunes légumes
- › **Selle d'agneau sauce au vin rouge**, risotto d'épeautre aux poireaux
- › **Filet de bar**, purée de céleri au curry et sa minestrone de fricassée de pleurotes

Sélection de fromages affinés de nos régions, duo de feuilles de chêne

- › **Bavarois tout chocolat**
- › **Financier citron**, croustillant praliné et crème pralinée, caramel anisé
- › **Tarte fine aux pommes** et glace mascarpone, amandes torréfiées

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 € |

