

Menu Saveur des Cisterciens

Le Canard

*Dégustation d'un foie gras maison, marmelade d'orange et pistache,
Gelée au Pineau des Charente, une Baguettine aux noix.*

« Demoiselle de la Mer aux cheveux d'Ange!!! »

*Nid croustillant de Langoustines aux senteurs d'huile de homard,
julienne de poireaux, un jus miellé au citron vert.*

« Dans l'esprit d'un Kebab »

*Dans un Pain croustillant aux herbes de Provence, Emincé et fricassé de
ris d'agneau, Caviar de tomates, oignons croquants, une compotée d'artichauts,
sauce à la réglisse.*



« Saveur Marine »

*Sablé aux épices d'un filet de Turbot tartiné à la tapenade d'olives, une
fondue d'épinard, pommes de terre pochées au safran, un Beurre blanc à la
Verveine.*

De Retour du Marché de Saint – Christophe !!!

*Le Délice de Charolais cuit à souhait, ravioles croustillantes savoyardes,
churros de légumes, une réduction d'échalotes aux anchois.*

« Tir aux Pigeons..... »

*En Déclinaison : Sa cuisse farcie, Son suprême en croûte d'amande,
Une pastilla aux poires, un jus réduit au Gingembre.*



La Faisselle Fermière de la Roharie déclinée à votre convenance.

Ou La Ronde des Fromages de nos régions.



La carte des Gourmandises.

Entrée + poisson ou viande + Fromage et Dessert : 48.00€

Entrée + poisson + viande + Fromage et Dessert : 67.00€