

Menu Terroir Des Franciscains

La ReINETTE et l'ExcARGOT.

Comme un Vol au Vent, Une Rafale dorée au beurre persillé, Une Chantilly des sous bois.

Tout 1 Fromage !!!

Mystères de Charolais frais (mais tiède), Bavaroise de Potiron, copeaux de Jambon des Cordeliers, crème de ciboulette.

La ConspÉrie.

« Nem's » à la mode Charliendine, petits légumes croquants façon d'un wok, coulis de tomate à l'huile d'olive.



Le Charolais.

La Pièce de Faux-Filet, cuit à souhait, galette lyonnaise, sauce aux accents des monts du Forez.

Retour de pêche.

Le Filet de cabillaud cuit sur sa peau, petites seiches de châtaignes, méli mélo carottes et navets, une émulsion à l'ail doux.

La Basse Cour.

Le Suprême de Pintade Fermier au saumon fumé, moelleux de polenta, Chip's de coppa, son jus de cuisson forestier.



La Faisselle Fermière de la Robarie déclinée à votre convenance.

Ou La Ronde des Fromages de nos régions.



La Carte des Gourmandises.

Entrée + viande ou poisson + Fromage ou Dessert 28€

Entrée + viande ou poisson + Fromage et Dessert 32€

Menu Saveur des Cisterciens

Le Foies gras.

Une Poire pochée au vin légèrement épicé, Un Petit Pain à l'Ypaeras.....
pour accompagner un Foies gras de Canard maison.

Coquillage et Monsieur Cochon.

Chaussettes de Pied de Porc aux noix, Saint Jacques sautées, réduction de
jus de veau.

Ma P'tite Caille.....

Les Filets sur un fin sablé aux perles rouges, salade d'asperges et artichauts,
vinaigrette tiède aux framboises.

Excursion à « Bourcefrance ».

Les Huîtres de Gillardeau, Aux deux façons.



Terre et Mer.

Alternance de Lotte et Chorizo, Crumble de Panais, infusion Soho parfumant
aux litchis.

En référence au Marché de Saint - Christophe.

Le Délice de Charolais cuit au Sautois, frivolité de cépes aux tanins des
coteaux de Roanne, Pommes Pont Neuf.

Le Veau.

La Côte nacrée dans ses sucres, sauce crème aux brisures de morilles, un risotto
aux amandes.



La Faisselle Fermière de la Robarie déclinée à votre convenance.

Ou La Ronde des Fromages de nos régions.



La carte des Gourmandises.

Entrée+poisson ou viande +Fromage et Dessert

47€

Entrée + poisson + viande + Fromage et Desert 57€

Premières Notes

La Reinette et l'Escargot. Comme un Vol au Vent, Une Rafale dorée au beurre persillé, Une Chantilly des sous bois.

Tout 1 Fromage !!! Mystères de Charolais frais (mais tiède), Bavaroise de Potiron, Jambon des Cordeliers, crème de ciboulette.

La Confrérie. Noix « Nem's » à la mode Charliendine, petits légumes croquants façon d'un wok, coulis de tomate à l'huile d'olive.

Ma Petite Caille..... Les Filets sur un sablé aux perles rouges, saladine d'asperges et artichauts, vinaigrette aux framboises.

Coquillage et Monsieur Cochon. Chaussettes de Pied de Porc, Saint Jacques snackées, réduction de jus de veau.

Le Foies gras. Une Poire pochée, Un Petit Pain à l'Ypocras..... pour accompagner un Foies gras de Canard maison.

Ou L'escalope poêlée, un jus au vin doux, farandole de fruits frais de saison. (25.50€)

La Salade Lyonnaise Salade verte, tomates, lardons, croûtons frits et œuf poché.(12.50€)

La Mer

La Fricassée de saint jacques, simplement poêlées, fondue de poireaux au beurre blanc. (26€)

Le Poisson du Marché selon l'arrivage. (14.50€)

Le Cabillaud Le Filet cuit sur sa peau, petites seiches de châtaignes, méli mélo carottes et navets, une émulsion à l'ail doux. (23.50€)

La Lotte Alternance de Lotte et Chorizo, Crumble de Panais, infusion Soho Litchis.€).

La Ferme & La Campagne

La Basse cour Le suprême de pintade fermière au saumon fumé, son jus forestier. (31.00€)

Le Veau La Côte nacrée dans ses sucs, sauce crémée aux brisures de morilles, un risotto (26.50€)

Le Bœuf Le Délice de Charolais au Sautoir, frivolité de cèpes aux tanins des coteaux de Roanne, Pommes Pont Neuf. (35€)

Le Délice de St Christophe façon Rossini. (40€)

La Pièce de Faux-Filet, cuit à souhait, galette lyonnaise, sauce aux accents des monts du Forez. (19.50€)

Le Cœur de filet de bœuf aux morilles. (48€)

Voie Lactée

La Faisselle de La Roharie en déclinaisons. (6.50€)

Chariot de fromages affinés de nos régions. (9.00€)

Les Douceurs&Gourmandises

Le Sucré. Au choix parmi la carte des délices.

(9.50 €)

Carte Des Mets

L'Assiette au Fil Des
Saisons.....



415, Route du Beaujolais
42190 CHARLIEU

www.relais-abbaye.fr

Europe **Qualité** ★★

Banquets • Séminaires • Cocktails



Le chef,
Vous suggère

LE MENU DU MARCHE :

17 €

(le midi du lundi au samedi)

Au choix

**2 entrées*

** le poisson ou la viande*

** fromage blanc, plateau de fromages ou le dessert*

22.00€

(le soir du lundi au dimanche)

MENU ENFANT

12€

(Jusqu'à 12 ans)

Boisson incluse

**Salade verte,
crudités**

**Steak
charolais**

Ou

**Poisson du
jour**

**Ou plat du
marché**

**Frites ou
légumes**

**Nous tenons également à satisfaire
les attentes de nos convives végétariens et**

végétaliens, aussi nous leur proposons
une sélection de mets adaptés à leurs attentes

Menu Roanne et Tourisme

L'Andouille de La Conspérie.

*Salade Charliendine aux dés d'andouille de Charlieu, toastines
de Fourme d'Ambert.*

Le Charolais.

*Emincé de bœuf Charolais du terroir juste saisi sur la plaque,
jus corsé aux herbes.*

La Faisselle Fermière de la Robarie déclinée à votre convenance.

La Châtaigne.

Le moelleux servi tiède, compotée de coings.