



Bienvenue à notre table d'Hôtes

Rôtissoire du XIXème & Grillades au feu de bois

- Cuisine Rustique & faite maison -

Aujourd'hui, nous vous proposons

A LA CARTE

Poulet Fermier Orléanais à la Broche , citron confit & romarin <i>Tomate et courgette grillées, poireau curry, Cassolette de pomme de terre & carotte, Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois</i>	25€
Steak de saumon au grill , mariné au thym du jardin, Gambas, vinaigrette d'agrumes <i>Tomate et courgette grillées, poireau curry, Cassolette de pomme de terre & carotte, Salade de l'Abbaye</i>	25€
Andouillette de Jargeau au grill , jus court, moutarde Trappiste <i>Tomate et courgette grillées, poireau curry, Cassolette de pomme de terre & carotte, Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois</i>	25€
Faux filet de Bœuf Charolais au grill , Sauce Béarnaise <i>Tomate et courgette grillées, poireau curry, Cassolette de pomme de terre & carotte, Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de Bois</i>	29€
Filet mignon de porc grillé , sauce au Poivre <i>Tomate et courgette grillées, poireau curry, Cassolette de pomme de terre & carotte, Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois</i>	25€

Les Desserts 10€ pièce

Le Saint Honoré
Macaron de la Passion (mangue passion)
Tartelette "Redonne moi des forces Seigneurs" (Chiboust-Framboise)
Sablé citron
Tiramisu café chocolat
Millefeuille Romarin abricot

Chariot de Fromages 12 €

Fromage d'Olivet (Orléans) Et Beaugency et de différents Monastères & Couvents

Menu Enfant (children menu)

20€

Volaille grillée légumes ou saumon grillée légumes et dessert au chocolat