



Bienvenue à l'Abbaye
Rôtissoire du XIXème & Grillades au feu de bois
Cuisine Rustique et Vins de Moine
Aujourd'hui, nous vous proposons
A LA CARTE



Moines vigneron du Barroux en visite à l'abbaye

- Poulet Fermier Orléanais cuit à la Broche**, citron confit & romarin 26€
*Tomate et courgette grillées, poireau curry, Gratin Dauphinois persillé,
Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois*
- Steak de saumon au grill**, mariné au thym du jardin, Gambas, vinaigrette d'agrumes 26€
*Tomate et courgette grillées, poireau curry, Gratin Dauphinois persillé,
Salade de l'Abbaye*
- Andouillette de Jargeau au grill**, jus court, moutarde Trappiste 26€
*Tomate et courgette grillées, poireau curry, Gratin Dauphinois persillé,
Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois*
- Faux filet de Bœuf Charolais au grill**, sauce Béarnaise 30€
*Tomate et courgette grillées, poireau curry, Gratin Dauphinois persillé,
Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois*
- Filet mignon de porc mariné et grillé**, sauce au Poivre 26€
*Tomate et courgette grillées, poireau curry, Gratin Dauphinois persillé,
Salade de l'Abbaye la saucisse cuite au feu de bois*

Les Desserts du jour 11€ pièce

Macaron de la Passion (mangue passion) glace du moment

Tartelette "Redonne moi des forces Seigneurs"
(Chiboust-Framboise) Sorbet du moment

Millefeuille Romarin abricot, glace Vanille

Chariot de Fromages 12 €

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

Menu Enfant (children menu)

25€

Volaille fermière rôtie légumes ou saumon grillée légumes et dessert au chocolat

Tarte Tatin sablé

Le Saint Honoré

Macaron de la Passion (mangue passion)

Tartelette “Redonne moi des forces Seigneurs” (Chiboust-Framboise)

Tiramisu café chocolat

Millefeuille Romarin abricot

Sablé citron

