

Carte des allergènes — Carte d'été

SNACKING À L'APÉRITIF

Plat	Allergènes
Planche Jurassienne (charcuteries pures, 2 pers.)	—

ENTRÉES

Plat	Allergènes
Escalope de foie gras, chop-suey de légumes, chutney d'oignons à la crème de cassis	12
12 Escargots Bonvalot persillés à la bourguignonne, beurre à l'ail des ours	7, 14
Croustillant de Morteau et Morbier sur salade, tomates cerises confites	1, 7, 12
Truite rose des rivières en gravlax à la betterave et agrumes	4, 12
Croûte aux morilles et vin jaune sur pain au levain (végé)	1, 7, 12

PLATS

Plat	Allergènes
Faux filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel	7
Filets de perchette au beurre de la fruitière, sauce tartare	1, 3, 4, 7, 10
Petite friture de truitelle du Jura, sauce tartare	1, 3, 4, 10
Filet de maigre sauvage du golfe de Gascogne snacké, caviar d'aubergines, citron confit, jus corsé à la réglisse-cassis	1, 4, 7, 12
Poulet de Bresse AOP en 2 façons, riz, morilles, légumes de saison	1, 7, 12
Filet de bœuf maturé « Metzger », beurre maître d'hôtel	7
Ris de veau « Metzger », beurre noisette, morilles, riz, légumes de saison	1, 7, 12
Courgettes farcies tomate et livèche, sauce Jean Vignard, riz pilaf (végé)	1, 7

FROMAGES

Plat	Allergènes
Comté et Morbier de la fruitière des Chauvins	7
Comté, Morbier et bleu de Gex	7
Chariot des affinés comtois et de France	7
Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz	7

DESSERTS

Plat	Allergènes
Douceur cerise-vanille (biscuit madeleine, crémeux vanille, sorbet griottes)	1, 3, 7
Duo fraise-rhubarbe (bavaroise, ganache chocolat blanc, biscuit Emmanuel, sorbet fraise)	1, 3, 7, 8
Macaron Abricot (Chiboust, compotée d'abricots, sorbet fromage blanc)	3, 7, 8
Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique	—
Parfait glacé à la framboise, tuile amandine, coulis	1, 3, 7, 8
Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat épicée	3, 7, 12
Coupe 2 boules glace ou sorbet maison <i>(selon parfum)</i>	7

MENU ENFANT

Plat	Allergènes
Petite salade comtoise, volaille, gratin, légumes, 2 boules de glace maison	7, 12

Les Menus de L'Abbaye et Pleines Saveurs sont composés des plats et desserts ci-dessus : se référer aux allergènes de chaque composant choisi par le client.

Légende — 14 allergènes réglementaires

1 Gluten (céréales) · 2 Crustacés · 3 Œufs · 4 Poissons · 5 Arachides · 6 Soja · 7 Lait · 8 Fruits à coque · 9 Céleri · 10 Moutarde · 11 Sésame · 12 Sulfites · 13 Lupin · 14 Mollusques

Pour toute allergie spéciale, merci de nous prévenir 48h à l'avance. Liste des allergènes disponible à la réception de l'établissement.