



HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

Famille Piot depuis 4 générations

SPÉCIALITÉS ET GIBIERS D'AUTOMNE

PLATS

DOS DE SANGLIER (F) AUX FRUITS SECS 26 €

DEMI COLVERT (UK) SUR LIT DE POIREAUX, LE FILET
ROSÉ ET LA CUISSE BRAISÉE 27 €

COLVERT ENTIER (UK) SUR LIT DE POIREAUX, LE
FILET ROSÉ ET LA CUISSE BRAISÉE 41 €

PAVÉ DE CUISSE DE CHEVREUIL DE CHASSE
RÉGIONALE (F/21) MARINÉE AU VERT SAPIN 29 €

ACCOMPAGNES DE GARNITURE D'AUTOMNE ET
D'UNE SAUCE CHASSEUR FAITE MAISON



Francis et Michèle PIOT et leur équipe vous souhaitent la bienvenue, notre cuisine est faite 100% maison, nous travaillons des produits bruts frais locaux et d'ailleurs saisonniers de qualité. Nous vous remercions de votre confiance. Tous nos poissons et viandes sont 100% français.

Carte octobre 2022

MENU TERROIR

Mise en bouche

Pressé de volailles de Louhans aux artichauts,
confit d'oignons rouges au vinaigre de vin jaune

Filets de truite de la petite montagne en croûte de sésame doré,
déclinaison de panais en purée au curry, cubes et chips,
citron confit comme une grenobloise

Ou

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins (supplément 5 €)

Duo de fromages de la fruitière (supplément 7.50 €)

Dessert au choix à la carte

39 €

NOS PRODUCTEURS DE QUALITÉ

Maison Masse, Pisciculture Beauque, La ferme des Rivons, La ferme des Meuhtagnes, Chèvres de la ferme de la fruitière, Valrhona, fruitière des Chauvins, Le tuyé du Papy Gaby, Maison Mairet, Margain marée





MENU PLEINES SAVEURS

Mise en bouche

Entrée

Foie gras mi-cuit farci aux figues solières, réduction mac-vin-balsamique

Pause givrée

Plat principal

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins

Ou

Filet de bœuf charolais aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé et légumes du moment

Ou

Un plat dans notre sélection de gibiers d'automne
(sauf colvert entier/supplément 10 €)

Charriot de fromages de nos régions

Dessert au choix à la carte

Menu à 66 € ; avec un verre de vin à chaque plat +27 €

Menu avec 1 entrée, 1 poisson et 1 viande 75 € ; avec un verre de vin à chaque plat +32 €





A LA CARTE, NOS ENTRÉES

Pressé de volailles de Louhans aux artichauts,
confit d'oignons rouges au vinaigre de vin jaune 18 €

Foie gras mi-cuit farci aux figues solières, réduction mac-vin-balsamique 23 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain 27 €



NOS PLATS

Filets de truite de la petite montagne en croûte de sésame doré,
Déclinaison de panais en purée au curry, cubes et chips,
Citron confit comme une grenobloise 29 €

Filets de perchettes sauvages du lac Léman au beurre des Chauvins 34 €

Traditionnelle croûte aux morilles et Vin Jaune sur un pain au levain et légumes 34 €

Filet de bœuf charolais aux morilles et vin jaune, lard de Colonnata (I) grillé
et légumes du moment 38 €





FROMAGES

Faisselle de la ferme des Meuh'tagnes à Pratz accommodée selon votre souhait 8 €

L'assiette de 2 fromages affinés de la fruitière 9.60 €

Le charriot de fromages affinés 13 €

DESSERTS

à commander en début de repas

Demi poire pochée au sirop safrané, brownie et crémeux chocolat, sauce chocolat à la fève tonka, crème glacée vanille au lait de la ferme Charton 13.50 €

Soufflé glacé à la liqueur de sapin 12 €

Palette de sorbets et glacé faits maison, fruits frais de saison et meringue 12 €

MENU ENFANT

Petite salade et jambon blanc, volaille ou poisson, glace 15 €

LES FORMULES DU JOUR LE MIDI EN SEMAINE

du lundi au vendredi hors jours fériés :

LE PLAT DU JOUR 13.75 €

LA FORMULE DU JOUR

Entrée+plat+café ou plat+dessert+café 22 €

Entrée+plat+dessert+café 27.50 €

Liste des allergènes à déclaration obligatoire disponible sur demande à la réception de l'hôtel-restaurant.

Prix nets TTC, service compris, carafe d'eau gratuite. Origine des viandes : F

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Mode de règlement acceptés / Accepted Payment Methods : Espèces/Cash- VISA-Mastercard

Des boîtes recyclables sont à votre disposition gratuitement pour emporter vos aliments ou boissons non consommés intégralement (hors bouteilles consignées).

Le consommateur est responsable de l'hygiène et de l'aptitude du contenant. L'établissement peut refuser de servir le consommateur si le contenant apporté par ce dernier est manifestement sale ou inadapté.