HÔTEL-RESTAURANT DE L'ABBAYE

# Carte des allergènes — Carte d'automne

## 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 |
| Velouté de champignons de Paris et girolles poêlées (végé) | 1, 7 |

## PLATS

| Plat | Allergènes |
|---|---|
| Filets de perchettes au beurre de la fruitière | 1, 4, 7 |
| Médaillon de lotte cuite en basse température, purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au vin jaune | 1, 2, 4, 7, 12 |
| Noix de Saint-Jacques bretonnes à la plancha, purée de potimarron au cumin, sauce armoricaine au vin jaune | 1, 2, 7, 12, 14 |
| Filets de truite arc-en-ciel du Jura au beurre noisette, panais en 3 façons, grenobloise au citron confit | 1, 4, 7 |
| Cocotte de cerf (chasse française) braisée à la syrah, pruneau, confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge | 1, 7, 12 |
| Pavé de jeune sanglier (chasse française) pris dans la cuisse, pruneau, confiture d'oignon blanc, poire pochée au vin rouge | 1, 7, 12 |
| Filet de bœuf maturé « Metzger », sauce bordelaise | 1, 7, 12 |
| Ris de veau « Metzger », beurre noisette, morilles à la crème et vin jaune | 1, 7, 12 |

## 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 |
|---|---|
| Choco-poire (mousse chocolat Caramélia, crémeux chocolat, sablé breton chocolat, poire pochée au vin rouge, crème anglaise) | **1, 3, 6, 7, 12** |
| Salade de fruits frais de saison, sorbet exotique | **—** |
| Soufflé glacé à la liqueur de sapin, sauce chocolat épicée | **3, 6, 7, 12** |
| Coupe 2 boules glace ou sorbet maison *(selon parfum)* | **7** |

## MENU ENFANT

| Plat | Allergènes |
|---|---|
| Petite salade comtoise, volaille garnie de 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.*