



FETE DES MERES 2025

Terrine de foie gras aux artichauts barigoule
Chutney oignons rouge et vieux balsamique
Ou

Dos de truite rose des Rivières à la parisienne
laqué d'une mayonnaise à l'ail des ours, citron caviar

Cannelloni de homard atlantique sauce thermidor
Mousseline carottes-fenouil-épinards
Ou

Filet de veau fermier "Metzger" cuit en basse
température, crème de morilles à l'Arbois Jaune
Traditionnel gratin jurassien,
Légumes printaniers glacés

Le comté fruité et le chèvre de la maison Janin,
Condiment ananas à la cardamome

Le fraisier façon ambassadeur "Lenôtre",
Sorbet fraises Cléry maison,
Verrine purée de fraises, chantilly chocolat blanc

Menu à 66 €



HÔTEL & RESTAURANT
DE L'ABBAYE
Famille Piot depuis 4 générations

