

# Menu du mois de Juin

● Hôtellerie ● Abbaye ●

**Ce menu est servi  
le Lundi soir, le Vendredi soir et le samedi soir**

**MENU : 33€/personne (hors boissons et suppléments)**

## LES ENTREES UNIQUES

(cet assortiment de plats est servi pour chaque convive)

- \* Gaspacho petit pois, crème fromage frais et lard grillé.
  - \* Coulant au parmesan, coulis roquette.
- \* Thon mi-cuit, salade de soja vinaigrette à l'orange.



## LE PLAT AU CHOIX

- \* Emincé de bœuf, jus réduit aux champignons.

Ou

- \* Poisson du moment sauce au vin jaune.

## CHANGEMENT POSSIBLE

- \* Supplément foie gras poêlé (+7€)

## GARNITURE DES PLATS

- \* Tomate grillées et confites, crumble aux herbes.



## LE FROMAGE

- \* Trilogie de fromages et salade aux noix de la Dordogne (+7€)



## LE DESSERT

- \* Baba mangue passion basilic.

Ou

- \* Banoffee dulce vanille, bananes caramélisées.

*Prix nets service compris*

