

Menu 24 à 39€ + carte

Menu La Croix Blanche 24 €: Entrée - Plat - Fromage ou Dessert

Three course menu 24 €: Starter - Main course - Dessert

ENTREES - STARTERS

Entrée de saison
Our seasonal starter

Ou - Or

Bouillon de queue de bœuf et ses petits légumes croquants servi avec son croustillon de queue de bœuf cuite en pot au feu
Clear oxtail soup garnished with crunchy vegetables, served with a small, crispy ball filled with oxtail ragout

Ou - Or

Tartare de pastrami de bœuf, crème de potimarron, chips de scorsonère et bonbons de radis noir aux cornichons
Raw minced beef pastrami, pumpkin cream, salsify crisps and a parcel of black radish and gerkins

PLATS - MAIN COURSES

Aujourd'hui Hendrik vous propose...
Chef Hendrik's dish of the day

Ou - Or

Filets de rouget juste raidis, compotée de céleri et fenouil, émulsion de carottes à l'orange
Flash-grilled red mullet fillets, celeriac and fennel mash and carrot and orange butter sauce

Ou - Or

Bourguignon de joues de bœuf à l'embeurré de choux chinois
Beef cheek gently stewed in red wine and served on a bed of shredded Chinese cabbage

FROMAGE - CHEESE

Assiette de notre crémier et sa verdure
Three recommended French cheeses and their accompaniments

Et/Ou - And/Or

DESSERTS

Sphère croquante à la pomme et son caramel au beurre salé, brunoise de Granny Smith et sorbet pomme verte à la manzana
A crunchy dome with pureed apple and salted butter caramel, diced Granny Smith apple and home-made gree

Ou - Or

Sablé noix de coco, crème au citron vert et ananas poché à la vanille Bourbon, cristallines d'ananas
A coconut butter biscuit with lime cream, fresh pineapple poached in a light Bourbon vanilla syrup and home-made lime ice cream decorated wi

Menu Abbaye 29 €: Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Four course menu 29 €: Starter - Main course - Cheese - Dessert

ENTREES - STARTERS

Entrée de saison
Our seasonal starter

Ou - Or

Bouillon de queue de bœuf et ses petits légumes croquants servi avec son croustillon de queue de bœuf cuite en pot au feu
Clear oxtail soup garnished with crunchy vegetables, served with a small, crispy ball filled with oxtail ragout

Ou - Or

Tartare de pastrami de bœuf, crème de potimarron, chips de scorsonère et bonbons de radis noir aux cornichons
Raw minced beef pastrami, pumpkin cream, salsify crisps and a parcel of black radish and gerkins

PLATS - MAIN COURSES

Aujourd'hui Hendrik vous propose...
Chef Hendrik's dish of the day

Ou - Or

Filets de rouget juste raidis, compotée de céleri et fenouil, émulsion de carottes à l'orange
Flash-grilled red mullet fillets, celeriac and fennel mash and carrot and orange butter sauce

Ou - Or

Bourguignon de joues de bœuf à l'embeurré de choux chinois
Beef cheek gently stewed in red wine and served on a bed of shredded Chinese cabbage

FROMAGE - CHEESE

Assiette de notre crémier et sa verdure
Three recommended French cheeses and their accompaniments

DESSERT

Sphère croquante à la pomme et son caramel au beurre salé, brunoise de Granny Smith et sorbet pomme verte à la manzana
A crunchy dome with pureed apple and salted butter caramel, diced Granny Smith apple and home-made gree

Ou - Or

Sablé noix de coco, crème au citron vert et ananas poché à la vanille Bourbon, cristallines d'ananas
A coconut butter biscuit with lime cream, fresh pineapple poached in a light Bourbon vanilla syrup and home-made lime ice cream decorated wi

Menu Mes sélections du Terroir 28 € - Local specialities menu 28 €

ENTREES - STARTERS

Gnocchi de pomme de terre douce et ricotta en cappuccino de foie gras
Sweet potato and ricotta cheese gnocchi served in a foie gras emulsion

Ou - Or
Risotto du moment
Today's risotto

PLATS - MAIN COURSES

Croustillant de pied de cochon de chez Monsieur Girardeau, son jus à la moutarde à l'ancienne, quelques pommes de terre fondantes
Crisply baked boneless pig's trotter from Monsieur Girardeau in Saumur, served with a wholegrain m

Ou - Or
Quenelles de brochet au fumet onctueux, polenta croquante aux olives Taggiasca
Pike quenelles in a creamy fish stock accompanied by baked polenta with black Italian Taggiasca olives

DESSERTS

Sabayon de fruits frais d'hiver au Royal Combiér
Flash-grilled fresh seasonal fruit sabayon with local Royal Combiér liqueur

Ou - Or
Fine tartelette de chocolat noir et blanc et son sorbet framboise à la betterave
A delicate pastry case filled with dark chocolate ganache as well as a white chocolate mousse, accompanied by home-made raspberry and beetroot sorbet

Menu Découverte des Saveurs 39 € - Gourmet menu 39 €

ENTREES - STARTERS

Cannelloni de feuille de brick au saumon et pommes Granny Smith's, perles de hareng fumé, crème fouettée au wasabi et citron vert
Filo pastry 'cannelloni' filled with a mixture of fromage frais, salmon and Granny Smith apple, acco

Ou - Or
Terrine de foie gras de canard du mendiant, compotée de fruits secs au Coteaux de Layon et sa brioche toastée
Duck foie gras terrine served with puréed dried fruit and nuts in Coteaux du Layon wine and toasted brioche

PLATS - MAIN COURSES

Filet de bœuf façon Rossini, mousseline de céleri à l'huile de truffes et topinambours fondants
Tournedos served on toasted bread, topped with fried duck foie gras, accompanied by celeriac and truffle oil purée and Jerusalem art

Ou - Or
Dos de cabillaud cuit au four servi dans un court bouillon aux graines de sésame, légumes d'hiver agrémentés d'une croquette de morue
Oven baked cod served in a bouillon flavoured with sesame seeds, winter vegetables and a croquette of salte

FROMAGE - CHEESE

Assiette de notre crémier et sa verdure
Three recommended French cheeses and their accompaniments

DESSERTS

Dessert à la carte
Your choice of à la carte dessert

Pour commencer - Getting started

Entrée de saison Our seasonal starter	12 €
Risotto du moment Today's risotto	11 €
Gnocchi de pomme de terre douce et ricotta en cappuccino de foie gras Sweet potato and ricotta cheese gnocchi served in a foie gras emulsion	13 €
Tartare de pastrami de boeuf, crème de potimarron, chips de scorsonère et bonbons de radis noir aux cornichons Raw minced pastrami pumpkin cream, salsify crisps and a parcel of black radish and gerkins	13 €
Terrine de foie gras de canard du mendiant, compotée de fruits secs au Coteaux du Layon et sa brioche toastée Duck foie gras terrine served with puréed dried fruit and nuts in Coteaux du Layon wine and toasted brioche	15 €
Cannelloni de feuille de brick au saumon et pommes Granny Smith's, perles de hareng fumé, crème fouettée au wasabi et citron vert Filo pastry 'cannelloni' filled with a mixture of fromage frais, salmon and Granny Smith apple, accompanied by smoked herr	12 €
Bouillon de queue de boeuf et ses petits légumes croquants servi avec un croustillon de queue de boeuf cuite en pot-au-feu Clear oxtail soup garnished with crunchy vegetables, served with a small crispy ball filled with oxtail ragout	12 €
Noix de St Jacques juste snackées, fraîcheur de légumes à l'huile de truffes légèrement acidulée Flash-grilled scallops accompanied by vegetables lightly pickled in vinegar and truffle oil	14 €

Sorti des filets de pêche - Fish favorites

Noix de St Jacques rôties accompagnées d'une fondue de poireaux légèrement fumés, crème d'étrilles à la badiane et tuile de parmesan Baked scallops on a bed of lightly smoked leeks served with green crab and anise seed sauce and a crunchy Parmesan wafer	22 €
Filets de rouget juste raidis, compotée de céleri et fenouil, émulsion de carottes à l'orange Flash-grilled red mullet fillets, celeriac and fennel mash and a carrot and orange butter sauce	20 €
Dos de cabillaud cuit au four servi dans un court bouillon aux graines de sésame, légumes d'hiver agrémentés d'une croquette de morue Oven baked cod served in a bouillon flavoured with sesame seeds, winter vegetables and a croquette of salted cod	20 €
Filet de sandre en croûte d'herbes, mousseline de potimarron aux éclats de noisettes et son relish de mangue Herb crusted pike-perch fillet, creamy pumpkin purée with hazelnuts and mango relish	21 €
Quenelles de brochet au fumet onctueux, polenta croquante aux olives Taggiasca Pike quenelles in a creamy fish stock accompanied by baked polenta with black Italian Taggiasca olives	22 €

Le bonheur est dans le pré - For meat lovers

Aujourd'hui Hendrik vous propose... Chef Hendrik's dish of the day	19 €
Filet de boeuf façon Rossini, mousseline de céleri à l'huile de truffes et topinambours fondants Tournedos served on toasted bread, topped with fried duck foie gras, accompanied by celeriac and truffle oil purée and Jerusalem artichokes	23 €
Suprême de poulet farci aux champignons et marrons, crème de morilles et brunoise de légumes racines Chicken breast stuffed with mushrooms and wild chestnuts, morel cream sauce, diced root vegetables	20 €
Bourguignon de joues de boeuf à l'embeurré de choux chinois Beef cheek gently stewed in red wine and served on a bed of shredded Chinese cabbage	19 €
Croustillant de pied de cochon de chez monsieur Girardeau, son jus à la moutarde à l'ancienne, quelques pommes de terre fondantes Crisply baked boneless pig's trotter from monsieur Girardeau in Saumur, served with a wholegrain mustard sauce and 'melt	21 €
Ris de veau sauté au beurre demi-sel, chicon braisé et poire pochée au vin épicé Veal sweetbreads fried in salted butter, baked chicory and a pear poached in spiced wine	22 €

Pour terminer en douceur - Delicious desserts

Assiette de fromage de chèvre fermier de la maison Vazareau et ses accompagnements Three local goat cheeses from Le Vazareau farm served with the traditional winter accompaniments	8 €
Fine tartelette de chocolat noir et blanc et son sorbet framboise à la betterave A delicate pastry case filled with dark chocolate ganache as well as a white chocolate mousse, accompanied by home-made raspberry and beetroot sorbet	8 €
Sablé noix de coco, crème au citron vert et ananas poché à la vanille Bourbon, cristallines d'ananas A coconut butter biscuit with lime cream, fresh pineapple poached in a light Bourbon vanilla syrup decorated with crispy pineapple pieces	8 €
Croustillant de banane à la crème d'amandes et raisins gorgés de rhum, glace au spéculoos Banana, almond and rum-raisin filo parcel, complemented by spicy home-made ice cream	8 €
Sphère croquante à la pomme et son caramel au beurre salé, brunoise de Granny Smith et sorbet pomme verte à la manzana A crunchy dome with puréed apple, salted butter caramel, diced Granny Smith apple and home-made green apple sorbet with a touch of gr	8 €
Sabayon de fruits frais d'hiver au Royal Combier Flash-grilled seasonal fresh fruit sabayon with local Royal Combier liqueur	8 €
Palette de sorbets et glaces maison Selection of home-made ice cream and sorbets	8 €

Demi pension hiver + 36.50€ pppj à partir d'une nuit (été + 39€ pppj à partir de 2 nuits) : menu abbaye & menu terroir - suggestions du jour pour longs séjours

Menu Enfant 12 € - jusqu'à 10 ans
Kids menu 12 € - up to 10 years old

ENTREE - STARTERS

Assiette de saumon fumé par nos soins
Home smoked salmon

Ou - Or

Terrine du moment
Pâté of the day

PLATS - MAIN COURSES

Entrecôte grillée sauce béarnaise, légumes de saison ou frites
Entrecôte with béarnaise sauce, fresh vegetables or French fries

Ou - Or

Tagliatelle bolognaise
Tagliatelle and home made bolognaise sauce

DESSERTS

Sélection de glaces et sorbets
Two scoops of home made ice cream and/or sorbet

Ou - Or

Dessert du jour
Today's dessert