



HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

Famille Piot depuis 4 générations



HÔTEL & RESTAURANT

DE L'ABBAYE

Famille Piot depuis 4 générations

Noël 2024

plats à emporter

Ballotin de foie gras Sud-ouest maison

Mi-cuit, parfumé au vin de Paille d'Arbois, Armagnac et poivre de Séchuan, truffé mélanosporum (les 100g) 16 €

Confit d'oignons et fenouils caramélisés au vinaigre de Xérès (les 100g) 8 €

Filet de saumon fumé bömlo (saumon responsable de qualité supérieure, Ikéjimité)

Fumé par nos soins à la sciure de foyard de nos forêts et tranché (les 100g) 11 €

Rouelle de dinde AOP "de Bresse" et sa sauce aux morilles à l'Arbois Jaune

Filet délicatement farci d'une duxelle aux cèpes de Trémontagne et foie gras (la portion de 130g) 30 €

Cuissot de chevreuil de chasse française Maison Metzger

Traditionnellement rôti, accompagné d'une sauce grand-veneur aux truffes noires (la portion de 130g) 30 €

Confit d'airelles sauvages à l'orange (les 100g) 8 €

Garnitures des plats

Carottes glacées au miel / Le gratin de mon papa / Pleurotes persillées (la portion de 100g) 7 €

Desserts fabriqués dans nos cuisines

Bûche glacée sorbet exotique meringué (réalisé à partir de fruits frais ananas, mangue, kiwi et passion) 9 € (*Merci de prévoir un sac ou bac isotherme pour le transport de la bûche glacée*)

Paris-Brest, crème pralinée aux brisures de marrons confits et cédrat de Provence confit 9 €

P.S. : sachiez vous que toutes nos sauces sont faites "maison" à partir de fonds et fumets réalisés avec les os de nos produits ? Rester garants de la transmission d'un savoir faire pour perpétuer le vrai goût de notre patrimoine culinaire est une fierté pour nous !

Fin de commande le 15 décembre, à retirer entre le 20 et 24 décembre sur place

Hôtel restaurant Spa de l'Abbaye
2 Hameau de l'Abbaye
39150 Grande Riviere Château
Tél. 0384601115 & info@hotel-abbaye-jura.com