

# Abbaye des Vaux de Cernay

## Menu Affaire à 32 €

Tous les midis du Lundi au Jeudi (hors jour férié et vacances)  
(Entrée, plat et dessert)

## Menu des Conversons à 50 €

Gambas rôties,  
Crème de Citronnelle,  
Bottillon de Poireaux Laqués au jus de Gingembre  
Ou  
Eventail de Magret fumé Mariné au Pistou,  
Ricotta à l'Aubergine et Roquette

Dos de Cabillaud,  
Asperges Vertes Meunière,  
Crème de Pommes Rattes, Vierge de Légumes  
Ou

Noix de Jous de Porc Braisées  
Risotto aux Epinards, Jus de Braisaige

Chariot de Fromages Affinés

Superposition de Café et Passion  
Crème glacée 'Muscovado et Espuma de Noix de Coco'  
Ou

Ananas au poivre de Sancho,  
Sorbet 'Thym-Citron'



## Menu du Prieur à 60 €

Ravioles de Langoustines,  
Bouillon de Cresson, Tartare de Légumes au 'Ras el Hanout'  
Ou

Foie Gras de Canard au Naturel,  
Datte Medjool, Croustille de Pain d'épices,  
Salade de Frisée à l'Huile de Noix

Rouget Barbet cuit au fumet de bouillabaisse,  
Artichauts Poivrades, Fenouils et poivrons marinés,  
Quenelle de Tapenade, Crème de Rouille  
Ou

Bar à l'unilatérale,  
Linguine au Thym citron,  
Emulsion d'Huître tranchée au Jus de Persil  
Filet de Bœuf au Poêlon,  
Mousseline de Carottes, Navet glacé au jus  
Ou

Filet de Canette de Challans,  
Vonassienne aux pleurotes jaunes,  
Salade d'herbes, jus aux Pignons

Chariot de Fromages Affinés

C'est fort en Chocolat

Ou  
Fraises aux Subtilités Orientales

## Menu du Père Abbé à 88 €

En six services, le Chef vous guide tout au long  
de son marché et de ses découvertes.

## Restaurant « La Table du Prieur »



### Quelques plats à la carte

#### Entrées

Ravioles de Langoustines, Bouillon de Cresson, Tartare de Légumes au 'Ras el Hanout'	24 €
Foie Gras de Canard au Naturel, Dattes Medjool, Croustille de Pain d'épices	26 €
Calamars à l'Aïoli, Beignets de Sardines, Ricotta à l'Aubergine et Roquette	18 €
Gambas Rôties, Crème de Citronnelle, Bottillon de Poireaux laqués au jus de Gingembre	27 €

#### Poissons

Turbotin en court mouillement, (pour 2 personnes) Embeurrée de légumes printaniers, Riz au Gras, sauce Verveine	70 €
Homard rôti 'Européen' au Beurre Anisé, Flambée au Pastis d'Antan, Les Pincés en Tempura d'Espelette, Asperges Vertes Meunière, crème de pommes rattes, jus de Tête	59 €
Rouget Barbet cuit au Fumet de Bouillabaisse, Artichauts Poivrades, Fenouil et poivrons marinés, Quenelle de Tapenade, crème de Rouille	27 €

#### Vianades

Côte de Veau (pour 2 personnes) Purée de Petits Pois, Crème de Morilles au vin d'Arbois	69 €
Filet de Canette de Challans, Vonassienne aux Pleurotes Jaunes, Salade d'Herbes, Jus aux Pignons	26 €
Noix de Jous de Porc braisées, Risotto aux épinards, Chips de Coppa, jus de Braisaige aux caillettes de Nice	24 €

### Chariot de Fromages Frais et Affinés à 11 €

#### Desserts

Poêlée de Framboises et sa crème glacée à la Vanille de Tahiti	14 €
Souvenirs d'enfance	16 €
C'est Fort en Chocolat	13 €
Fraises aux Subtilités Orientales	13 €