

Abbaye de Valmagne

une des plus belles abbayes cisterciennes de France



FETE DE LA GASTRONOMIE - Samedi 22 SEPTEMBRE 2017 Diner à partir de 19h
à la ferme Auberge de l'Abbaye de Valmagne

Menu des Moines gourmets XIV- XXI e !

les traditions culinaires des moines sur cette période ont beaucoup évoluées.
Ici nous avons privilégié « regardez, humez, goûter » comme le disait Taillevent

Avec notre devise est « Couleurs Senteurs Saveurs »

Conformément aux principes de Ferme Auberge,

La Carte est réduite car tous nos produits sont frais et cuisinés sur place

Ces Menus sont susceptibles de légères variantes selon les disponibilités de notre potager bio et des producteurs locaux de viande et de fromage



Amuse-Bouche : délice d'Amarante et verjus d'oseille , pain et pois cassés

ENTREE

VEG : Rôties de Figues et chèvre frais du Font de Lacan et feuilles de consoude farcies avec salades fleuries et pourpier du potager

ou

Terrine de lapin & volaille en croute aux baies de myrte du jardin , gelée -aspic de raisin, avec salades fleuries et pourpier du potager

PLAT

VEG : *Terrine de lentilles noix et olives noires & pesto à l'estragon,*

ou

Duo de cochon noir (grillade et boudin) de la ferme des Agriolles et confit d'olive

ou

Agneau de 7h et agneau rosé en croute aux fruits secs romarin et origan,

AVEC toujours : *avec aubergine et potimarron, lentilles bio et riz noir de Camargue avec picada de basilic et sarriette*

DESSERT

Crème brulée à la lavande du jardin de simple et quetsches

Ou

Fromage frais de brebis au miel du domaine, avec cannelé à la lavande du jardin

ou

Dariole aux Pommes & poires & figues du verger & amandes grillées,

Tarif (Menu Entrée -Plat -Dessert, hors Boisson) 33€ -Plat 25€, E/P 28€

OPTION **petite assiette FROMAGES 7€**

- Sorbet roquefort, brebis, pate de coing, et pipe farce au fromage
confiture pommes raisins au thym des garrigues

Option : café ou thé du jardin aux 3 plantes et petit oublie a la lavande ,2€

