

## C A R T E

L'Ephémère de L'abbaye by Traiteur Lefevère

### Planche Apéro pour 2 personnes

18€

- Jambon Ibérico - Comté AOP 6 mois d'affinage, grissinis, olives & tomates séchées

### Entrées

15€

- Tartare de saumon Label Rouge, sésame noir, jus au soja et coriandre
- Duo de croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge, coulis de Homard
- Foie gras d'Oie au torchon, chutney de mangues et baies roses, brioche à la Française
- Roulade de Vitello Tonato au jeunes pousses, caprons salés, fleur de sel & poivre Timur

### Suggestion du moment

- Salade de Maatjes, crème citronnée, haricots verts au parfum de framboise & jeunes oignons 16€
- Filet de dorade marinée au sel rose façon sashimi, pesto de soja et burrata 18€

### Plats

22€

- Filet de Bar Label Rouge, asperges et concassé de tomates aux herbes aromatiques
- Suprême de volaille jaune fermier basse température, sauces morilles, pomme bouchon
- Entrecôte Simmental, frites, salade sucrine, sauce au choix ( Béarnaise - Poivre vert - Roquefort)
- Filet de Canette, orange caramel, stoemp de légumes de notre producteur Vert'Denne

### Suggestion du moment

- Côte de veau de Corrèze, sauté de girolles, pommes de terre rattes, jus monté aux herbes 28€
- Gambas géante à la plancha, sauce citronnelle et riz collant 25€
- La pièce de viande de notre boucher bio 28€

### Desserts

8€

- Crème brûlée tiède à la vanille de Bourbon
- Mousse au chocolat noir de Vietnam 73% Belcolade
- Sablé Breton aux fraises, mousse citron vert
- Pavlova aux fruits noirs, coulis framboise & basilic

