

NOS MENUS

(hors boissons, fromages non compris)

Pour le service du déjeuner

du mercredi au samedi

“Racine”

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert, mignardises

- Avec 2 verres de vin en accord

65€

+25€

Pour le service du dîner et le dimanche midi

“AAA”

Amuse-bouche, entrée végétale, entrée marine, entrée terrestre, poisson, viande, dessert, mignardises

- Avec 3 verres de vin en accord

95€

+45€

La règle des fromages affinés “d’ici et d’ailleurs”

20€

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE

Entre Lyon et Genève, nous avons à cœur de promouvoir une gastronomie pleine de bon sens au centre d’un terroir généreux. Le respect des paysans, la créativité et la simplicité sont les maîtres-mots de notre cuisine dont le cœur est la localité. Les herbes aromatiques de notre potager biologique et les produits locaux issus de petits producteurs occupent la première place dans nos menus. Nous ne forçons jamais la nature et prenons les produits d’exception qu’elle nous offre à l’instant T. Notre engagement est le fruit d’une réflexion globale dont le but est de limiter au maximum les déchets, l’utilisation de plastique. Nos produits d’entretien sont naturels. Notre menu unique nous permet de limiter considérablement le gaspillage alimentaire. Ainsi, notre objectif de zéro déchet est quasiment atteint en partenariat avec les artisans locaux.



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Ivan LAVAUX

Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche soir, lundi et mardi. Tél. 04 74 46 42 54.

Nos prix s’entendent TTC et service compris.