AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Nos menus sont élaborés en fonction des saisons et des micro-saisons

Les plus belles histoires de cuisine prennent vie derrière les fourneaux, au rythme de notre généreuse nature. La fin d'un repas ne sera jamais la fin d'une histoire mais la promesse d'aventures nouvelles.

Chaque plat que j'ai créé et vous propose est le fruit de ma passion pour les produits d'exception et l'expression de mon savoir-faire. Derrière chaque ingrédient se cache l'engagement d'hommes et de femmes passionnés : producteurs, éleveurs, bouchers, pêcheurs, poissonniers, jardiniers, cueilleurs… Leur travail acharné donne naissance à une cuisine sincère et authentique.

Mon engagement pour une gastronomie durable

Entre Lyon et Genève, nichés dans notre petit havre de paix gourmand, nous jonglons avec les saveurs pour vous offrir une cuisine qui réveille les papilles et fait danser les assiettes ! Chez nous, les agriculteurs locaux, nous leur faisons la cour et chouchoutons leurs produits de saison, véritables vedettes d'une émotion culinaire généreuse et joyeuse.
Notre secret pour préserver la nature et garantir une fraîcheur locale intacte ?
Aucun pesticide dans nos assiettes, une eau filtrée puisée à la source sur place, supprimant ainsi l'impact du transport des bouteilles en verre.
Profondément engagés pour l'environnement, nous limitons nos déchets et transformons le gaspillage alimentaire en défi créatif.
Grâce à une démarche solidaire menée avec nos fournisseurs, nous avançons avec conviction vers le « zéro déchet ». Ensemble, nous participons une bouchée après l'autre, à la préservation de notre planète. Nous vous convions à une expérience gourmande où la nature est à l'honneur, dans un cadre raffiné et apaisant, où la bonne humeur est l'ingrédient signature de notre carte.

Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf dimanche soir, lundi et mercredi soir.
Horaires d'accueil : de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.
Nos prix s'entendent TTC et service compris.

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Les Menus du restaurant étoilé
L'Auberge de l'Abbaye à Ambronay par Ivan LAVAUX

Cuisine Monacale et Végétale vous Invitant à l'Éveil des Sens

Premiers pas dans ma cuisine
Une pause déjeuner gourmande pouvant être servie rapidement.

Envol
Une entrée en matière dans mon univers culinaire avec légèreté et gourmandise.

Découverte de mes origines
Sur les traces de mon enfance passée autour de l'Abbaye, sur le plateau du Retord, au bord de la rivière d'Ain ou encore dans la Dombes et la Bresse.

Verticale sacrée
Une invitation complète dans mon univers culinaire où chaque plat est une promesse fine et gourmande enrichie de réductions, d'infusions, de macérations, de jus issus des meilleurs produits de la cueillette.
Comme l'artiste retient du bout de son pinceau le champ magnétique de l'instant, nous communiquons instinctivement au bout de votre fourchette notre lecture de la nature du moment. Plaisirs et sentiments éphémères mais souvenirs durables sont les fruits de toute ma passion.

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Premiers pas dans ma cuisine 55 €

L'eau « de vie en Bresse », Faim de délices, une entrée, un plat, un dessert, Fin de délices.
(Proposé au déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés).

Envol 85 €

L'eau « de vie en Bresse », Faim de délices, deux entrées, un plat, un dessert, Fin de délices, Souvenirs d'enfance.

Découverte de mes origines 115 €

L'eau « de vie en Bresse », Faim de délices, deux entrées, un poisson, une viande, un dessert, Fin de délices, Souvenirs d'enfance.

Verticale sacrée 145 €

L'eau « de vie en Bresse », Faim de délices, deux entrées, deux poissons, une viande, un dessert, Fin de délices, Souvenirs d'enfance.

Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche soir, lundi et mercredi soir.
Horaires d'accueil : de 12h30 à 13h30 et de 19h30 à 21h30.
Nos prix s'entendent TTC et service compris.

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Premiers pas dans ma cuisine

L'eau de « vie en Bresse »

Faim de délices

Une entrée

Un plat

Un dessert

Fin de délices

55 €
Proposé au déjeuner du mardi au vendredi, hors jours fériés

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Envol

L'eau de « vie en Bresse »

Faim de délices

Deux entrées

Un plat

Un dessert

Fin de délices

Souvenirs d'enfance

85 €
Avec l'accord mets et vins en 3 services 125 €
Ou Mets et boissons sans alcool en 3 services 125 €

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Découvertes de mes origines

L'eau de « vie en Bresse »

Faim de délices

Deux entrées

Un poisson

Une viande

Un dessert

Fin de délices

Souvenirs d'enfance

115 €
Avec l'accord mets et vins en 4 services 165€
Ou Mets et boissons sans alcool en 4 services 165 €

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Verticale sacrée

L'eau de « vie en Bresse »

Faim de délices

Deux entrées

Deux poissons

Une viande

Un dessert

Fin de délices

Souvenirs d'enfance

145 €
Avec l'accord mets et vins en 5 services 205 €
Ou Mets et boissons sans alcool en 4 services 195 €

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Suggestions pour plus d'émotions

Timeûle **25 €**
La grande dégustation de fromages affinés par la maison « MONS », Maître Fromager Affineur, Meilleur Ouvrier de France.

C.C 2025 **35 €**
Le Comté-Caviar, Comté 16 mois d'affinage de la maison « MONS », caviar « Baïka Tsar Impérial » et « Beluga » de la Maison Petrossian.