



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.

Nos herbes aromatiques et nos fleurs comestibles proviennent directement de notre jardin, cultivé en agriculture biologique grâce à Falabella. Quant aux produits que nous sublimons chaque jour, 90% sont issus d'un rayon de 25km autour de l'Auberge.

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'un spectacle culinaire généreux et joyeux. 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 Nous vous invitons à déguster notre carte

Ivan LAVAUX.



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

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

Cuisine Monacale et Végétale

Une prière gustative vous invitant au voyage des sens

« **La Découverte de mes origines** »,

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

« **La Verticale sacrée** »,

Pour 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 tout un chemin de vie.

Ivan LAVAUX.



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

La verticale sacrée

135€ par personne (hors boissons)

Bouillon de poule

Faim de délices

Pain du Paradis

Miss volaille de Bresse

Lingot de la Dombes

C.C 2025

Vert-pré et rivière

Veau de « Lavaux »

Timeûle *

Ile rose

Fin de délices

* La ronde des fromages de Rhône-Alpes-Auvergne
(supplément de 16€)

Pour une belle harmonie à votre table, il est conseillé que ce menu
soit servi à l'ensemble des convives

Accord mets et vins 84€

Accord végétal 50€



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

La découverte de mes origines

95€ par personne (hors boissons)

Bouillon de poule

Faim de délices

Pain du Paradis

Miss volaille de Bresse

Lingot de la Dombes

Veau de « Lavaux »

Timeûle *

Ile rose

Fin de délices

* La ronde des fromages de Rhône-Alpes-Auvergne
(supplément de 16€)

Pour une belle harmonie à votre table, il est conseillé que ce menu
soit servi à l'ensemble des convives

Accord mets et vins 60€

Accord végétal 50€