



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 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 de femmes et d'hommes passionnés : producteurs, éleveurs, bouchers, pêcheurs, poissonniers, jardiniers, cueilleurs...

Leur travail exigeant donne naissance à une cuisine créative et authentique.

## **Nos Menus en quelques mots** **Par Ivan LAVAUX, chef-proprétaire**

### **« 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 »**

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.

**Pour une bonne harmonie de votre table, il est suggéré que  
chaque menu soit servi à l'ensemble des convives.**



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

**« Premiers pas dans ma cuisine » 55 €**

Faim de délices, une entrée, un plat, un dessert, Fin de délices  
(Proposé aux déjeuners en semaine, hors jours fériés)

Accords mets et vins en 3 services (8cl) 36 €

Accords mets et boissons sans alcool en 3 services 30 €

**« Envol » 85 €**

Faim de délices, deux entrées, un plat, un dessert, Fin de délices

Accords mets et vins en 4 services (8cl) 48 €

Accords mets et boissons sans alcool en 4 services 40 €

**« Découverte » 120 €**

Faim de délices, deux entrées, un poisson, une viande, Ti'timeûle,  
un dessert, Fin de délices

Accords mets et vins en 5 services (8cl) 60 €

Accords mets et boissons sans alcool en 5 services 50 €

*Pour plus d'émotions*

**Timeûle 25 €**

Dégustation de 9 fromages affinés de nos pâturages et de nos fermes



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

## *Suggestions pour accompagner votre repas*

### **Cocktail « Le Petit Prince » 18€**

Gin de la distillerie du Bugey, jus de fraise, menthe poivrée du plateau et Montagnieu

Nos prix s'entendent TTC et service compris.

### **Mocktail « L'oiseau rouge » 14€**

Jus de fraise, jus de framboise, genévrier et ginger

### **Coupe de Champagne Brut 20€**

### **Coupe de Champagne Rosé 22€**

### **« Le Bri'TZ Royal » 22€**

Inspiré du célèbre Pimm's anglais, le Bri'TZ est une liqueur de gin locale aux notes fruitées et légèrement amères, ici accompagnée de Champagne.

### **Kir Royal cassis 22€**

### **Kir cassis 12€**

### **Vin au verre 13€**

### **Eau « Cryo » 1 litre 6€**

Servie à volonté

### **Café de la torréfaction « Allombert » 6€**

GUATEMALA HUEHUETENANGO

100% arabica, intense et puissant, transporté à la voile

Accompagné de la Fin de délices

Nos prix s'entendent TTC et service compris.



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

## Nos fournisseurs

- Hervé & Charly, "Petits Pois Carottes", maraîchers à Chalamont: miel, herbes, fruits et légumes (à 14 km du restaurant)
- Justine et Sébastien, "La Ferme de la Bourbellière" aux Plans d'Hotonnes: infusions et eaux florales (à 49 km du restaurant) BIO
- Laurent, "L'Asperge de Travers" à La Balme-les-Grottes: producteur d'asperges vertes et blanches (à 20 km du restaurant) BIO
- Romain, "Croc Pousses", jeunes pousses à Priay (à 7 km du restaurant)
- Sylvain, "Domaine Sylvain Bois", truffes du Bugey à Béon (à 57 km du restaurant)
- Nirvan, "La Boulangerie Tatup" à Ambérieu-en-Bugey: pain cuit au feu de bois (à 5 km du restaurant) BIO
- Alex, "La Criée Savoyarde" aux halles de Chambéry: poissons des lacs du Bourget et Léman (à 86 km du restaurant)
- Grégoire, "Le Fumet des Dombes" à Saint-André-de-Corcy: truites et carpes de Dombes (à 36 km du restaurant)
- Franck, "Les Artisans Bouchers" à Ambérieu-en-Bugey: volailles, veau et bœuf (à 7 km du restaurant)
- Stéphane, "La Boucherie Milleret" aux halles de Chambéry: gibiers (à 86 km du restaurant)
- Laiterie "Etrez Foissiat" à Bresse Vallons: lait, crème et beurre de Bresse (à 55 km du restaurant)
- Nathalie & Jean-Noël, "La Petite Souris" à Chambéry: fromages fermiers de nos fermes et pâturages, œufs BIO (à 86 km du restaurant)
- Etienne, "L'Atelier Ohayo" à Chalamont: chocolats et guimauves (à 17 km du restaurant)
- Myriam & Laurent, "Cafés Allombert" à Bourg-en-Bresse: thés et cafés, torrificateur (à 27 km du restaurant) BIO