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.

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, agriculteurs et producteurs locaux sont à l'honneur : tous les produits que nous avons soigneusement sélectionnés sont issus d'un périmètre de 100 km à vol d'oiseau du restaurant.
Pour préserver la nature et garantir une fraîcheur intacte, aucun pesticide ne trouve sa place dans nos assiettes. Notre eau filtrée et puisée sur place, à la source, réduit 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, participons une bouchée après l'autre, à la préservation de notre généreuse nature et la valorisation de notre terroir.

Horaires d'accueil : de 12h00 à 13h15 et de 19h00 à 21h00

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Nos Menus en quelques mots
Par Ivan LAVAUX, chef-propriétaire

« Prélude »
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

« Prélude » **55 €**
Menu en 3 temps
(Uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

Accords mets et vins en 3 services (8cl) 36 €
Accords mets et boissons sans alcool en 3 services 30 €

« Envol » **85 €**
Menu en 4 temps

Accords mets et vins en 4 services (8cl) 48 €
Accords mets et boissons sans alcool en 4 services 40 €

« Découverte » **120 €**
Menu en 5 temps

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

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

Nos prix s'entendent TTC et service compris.

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Suggestions pour accompagner votre repas

Cocktail « Le Petit Prince en hiver » 19€
Gin de la distillerie du Bugey, eau florale de genévrier,
tonic hysope au pamplemousse

Cocktail « Le Bri'TZ Royal » 24€
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

Mocktail « L'oiseau jaune » 15€
Jus de pomme coing, eau florale de sapin, ginger

Coupe de Champagne Brut 22€

Whiskies Français 4cl
Laferté Blended Malt (fin, élégant, gourmand, fruité, épicé) 18€
Benjamin Kuentz (légèrement fumé, fruité, vanille, orange confite, doux) 20€
Séquoia 10.23 Single Malt bio (épices, acacia, poivre, iodé, frais) 22€

Kir Royal cassis 22€

Kir cassis 12€

Vin au verre 13€

Eau « Cryo » 1 litre 3€/pers
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

Infusion 6€

Nos prix s'entendent TTC et service compris.

AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Nous remercions nos producteurs et partenaires

- 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)
- Nathalie & Jean-Noël, "La Petite Souris" à Chambéry: fromages fermiers de nos fermes et pâturages, œufs BIO (à 86 km du restaurant)
- Cyril, maison « MONS fromager affineur » à Lyon 8ème (à 60 km du restaurant)
- Myriam & Laurent, "Cafés Allombert" à Bourg-en-Bresse: thés et cafés, torréfacteur (à 27 km du restaurant) BIO