



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 : nous faisons la cour à leurs produits de saison, véritables vedettes d'une émotion culinaire généreuse et joyeuse.

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, 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, où la bonne humeur est l'ingrédient signature de notre carte.

**Ouvert tous les jours, midi et soir, sauf dimanche soir, lundi et mardi.**

**Horaires d'accueil : de 12h30 à 13h45 et de 20h00 à 21h30.**



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

## 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 d'ici et d'ailleurs

Nos prix s'entendent TTC et service compris.



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

*Suggestions pour accompagner votre repas*

<b>Cocktail « Le Petit Prince »</b>	<b>18€</b>
Gin de la distillerie du Bugey, jus de fraise maison, Champagne	
<b>Mocktail « L'oiseau rouge »</b>	<b>14€</b>
Jus de fraise, jus de framboise maison, kombucha maison	
<b>Coupe de Champagne Brut</b>	<b>20€</b>
<b>Coupe de Champagne Rosé</b>	<b>22€</b>
<b>« Le Bri'TZ Royal »</b>	<b>22€</b>
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.	
<b>Kir Royal cassis</b>	<b>22€</b>
<b>Kir cassis</b>	<b>12€</b>
<b>Vin au verre</b>	<b>13€</b>
<b>Eau « Cryo » 1 litre</b>	<b>6€</b>
Servie à volonté	
<b>Café de la torréfaction « Allombert »</b>	<b>6€</b>
Accompagné de la Fin de délices	

Nos prix s'entendent TTC et service compris.