



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 je crée 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 25 km autour de l'Auberge.

Notre engagement pour une gastronomie durable

Entre Lyon et Genève, niché dans notre petit havre de paix gourmand, nous jonglons avec les saveurs pour offrir une cuisine qui éveille les papilles et fait danser les assiettes ! Chez nous, les véritables héros sont nos 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 notre carte.

Ivan LAVAUX



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

« Lettre d'amour, pour un mariage... »

Le mariage est la volonté à deux de créer l'unique.

Uniques sont mes menus, où le mariage des contraires, des différences et des inattendus guidera vos papilles vers mon univers culinaire. Un univers authentique, sincère et généreux.

Au printemps, l'Auberge de l'Abbaye suit la symphonie de la nature. Les forêts qui dominent Ambronay commencent à nous offrir de jolies teintes, où les verts sont tendres, délicats, un brin timides. Les bourgeons et les jeunes pousses percent l'herbe vive, l'eau anime les ruisseaux, le soleil rayonne, et la poésie d'une douce saison apparaît.

Je vous remercie pour votre confiance.

Laissez-vous guider, tout commence...



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

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

Cuisine monacale et végétale

Une prière gustative vous invitant au voyage des sens

« Premiers pas dans ma cuisine »,

Servi au déjeuner, du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

« L'envol »,

Une entrée en matière dans mon univers culinaire en toute simplicité et avec beaucoup de gourmandise.

« 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.

« 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.

À l'image d'un artiste qui retient du bout de son pinceau le champ magnétique de l'instant, nous transmettons, 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

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

Servi au déjeuner, du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

La faim de délices, une entrée, un plat, un dessert, la fin de délices.

« **L'Envol** », **85€**

La faim de délices, deux entrées, un plat, un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

« **Découverte de mes origines** », **125€**

La faim de délices, deux entrées, deux plats, « Le Comté-Caviar », un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

« **Verticale sacrée** », **140€**

La faim de délices, deux entrées, trois plats, « Le Comté-Caviar », un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

En supplément :

Accord mets et vins - 2 verres 26€

Accord mets et vins - 3 verres 39€

Accord mets et vins - 5 verres 65€

Accord - 2 verres de vins et 2 boissons sans alcool 50€

Accord mets et boissons sans alcool - 3 verres 40€

Le Comté-Caviar à la carte 35€

L'âme de nos pâturages et de nos fermes à la carte 25€

Jours de repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi, et mercredi soir.

Horaires d'accueil : déjeuner de 12h00 à 13h30, dîner de 19h00 à 21h00.

Tous nos prix sont affichés TTC, service inclus.



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

« **Premiers pas dans ma cuisine** »,

Servi au déjeuner, du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

La faim de délices, une entrée, un plat, un dessert, la fin de délices.

« **L'Envol** »,

La faim de délices, deux entrées, un plat, un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

« **Découverte de mes origines** »,

La faim de délices, deux entrées, deux plats, « Le Comté-Caviar », un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

« **Verticale sacrée** »,

La faim de délices, deux entrées, trois plats, « Le Comté-Caviar », un dessert, la fin de délices, les gourmandises.

En supplément :

Accord mets et vins - 2 verres

Accord mets et vins - 3 verres

Accord mets et vins - 5 verres

Accord - 2 verres de vins et 2 boissons sans alcool

Accord mets et boissons sans alcool - 3 verres

Le Comté-Caviar à la carte

L'âme de nos pâturages et de nos fermes à la carte

Jours de repos hebdomadaire : dimanche soir, lundi, et mercredi soir.

Horaires d'accueil : déjeuner de 12h00 à 13h30, dîner de 19h00 à 21h00.