



AUBERGE de L'ABBAYE
AMBRONAY

Nos menus

élaborés en fonction des saisons et des micro-saisons

Les plus belles histoires de cuisine s'écrivent en cuisine et nulle part ailleurs, sur le rythme de notre généreuse nature. La fin d'un repas ne sera jamais la fin d'une histoire mais la promesse d'aventures nouvelles à venir.

Chacun des plats que j'ai créés et que je vous propose est la signature de ma passion pour les produits et l'expression de mon savoir-faire.

Ici chaque ingrédient est le témoin du travail acharné d'un producteur, d'un éleveur, d'un jardinier, d'un boucher, d'un poissonnier, d'un pêcheur, d'un cueilleur.

Toutes nos herbes aromatiques et nos fleurs comestibles sont issues de notre propre jardin que nous cultivons en BIO par le biais de Falabella. 90% de nos produits sont issus d'un rayon de 25km autour de l'Auberge.

Mon engagement pour une gastronomie durable

Entre Lyon et Genève, dans notre petit coin de paradis 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 sont les vrais héros, les stars de nos plats ! On leur fait la cour et on chouchoute leurs produits de saison car ils sont les vedettes culinaire d'un spectacle gourmand et joyeux.

Quel est notre secret pour garder notre nature et cette fraîcheur locale intacte ?

Aucun pesticide dans nos assiettes, une eau filtrée qui prend sa source sur place évitant ainsi toute angoisse liée au transport des bouteilles en verre.

On est soucieux de la bonne santé de l'environnement, on limite les déchets, transforme le gaspillage alimentaire en défi culinaire.

Avec nos efforts on s'approche sérieusement du « Zéro déchet » en mode partage avec nos fournisseurs et notre équipe de choc. Ensemble on participe à la sauvegarde de la planète une bouchée après l'autre !

Nous vous invitons à déguster notre cuisine respectueuse de la nature et de la bonne santé de nos convives dans une ambiance raffinée et paisible où la bonne humeur est le plat signature de 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

« Premiers pas dans ma cuisine »,

Servi aux déjeuners du mercredi au vendredi sauf 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. 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

« Premiers pas dans ma cuisine » 50€

Servi aux déjeuners du mercredi au vendredi sauf jours fériés.
La faim de délices, une entrée, un plat, un dessert, la fin de délices.

« L'Envol » 80€

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

« Découverte de mes origines » 120€

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, « l'âme de nos pâturages
et de nos fermes », 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 vin - 4 verres 52€

Accord mets et vin - 6 verres 78€

Accord, 2 verres de vins et 2 boissons sans alcool 46€

Accord mets et boissons sans alcool - 4 verres 40€

Le Comté-caviar à la carte 35€

L'âme de nos pâturages et de nos fermes à la carte 22€

Le fromage blanc d'Étrez et sa crème fraîche de Bresse 9€

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

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

Nos prix s'entendent TTC et service compris.