



AUBERGE de L'ABBAYE  
AMBRONAY

## *Nos menus*

*élaborés en fonction des saisons et des micro-saisons*

*Printemps 2024*

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.

## *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 culinaires 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 « 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*

**Nos menus**

Une prière gustative

Vous invitant au voyage des sens

**« Premiers pas dans ma cuisine »**

servi aux déjeuners du mercredi au vendredi

**« 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 ma maison culinaire où chaque plat est une promesse fine et gourmande enrichie de réductions, d'infusions, d'extractions, 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 » 45€**

servi aux déjeuners du mercredi au vendredi

Entrée, Plat, Dessert

**Menu « Découverte de mes origines » 115€**

Accord mets et vins 48€

Accord mets et boissons sans alcool 40€

L'âme de nos pâturages et de nos fermes 24€

2 Entrées, 2 Plats, Dessert

**Menu « Verticale sacrée » 135€**

Accord mets et vins 60€

Accord mets et boissons sans alcool 50€

2 Entrées, 3 Plats, Fromages et Dessert

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

Horaires d'accueil : de 12h00 à 13h45 et de 19h à 20h45

Tél. 04.74.46.42.54.

Nos prix s'entendent TTC et service compris.