

*Le chef Jean-Christophe UGO et son équipe
vous invitent à une escapade gourmande au cœur
d'une cuisine créative et à base de produits de saison*



Menu de l'Abbaye

45 €

Entrée, Plat et Dessert
(Fromage en supplément)



Choix à la carte :

Entrée : 13 €

Plat : 24 €

Fromage : 13 €

Dessert : 24 €

Prix nets et service compris

Garrigae

Ailleurs.

ABBAYE DE SAINTE-CROIX

★★★★

La Carte de l'Abbaye

Les Entrées

Œuf Poché et Poêlée de Girolles
Espuma de Pommes de Terre au Comté



Variation de Légumes Racines,
Poitrine de Porc Cuite à Basse Température
Ecume de Lard Fumé



Petite Bouille de Crustacés
et sa Tartine de Rouille et Condiments

Les Plats

Le Veau,

Quasi de Veau Cuit Basse Température, Sauce Paloise
Polenta Croustillante et Mousseline de Céleri, Petits Légumes



Le Bœuf,

Le Filet Mignon, Jus Corsé au Vin Rouge et Poivre de Cassis
Écrasé de Pommes de Terre, Légumes du Moment



Le Poisson,

Pavé de Cabillaud Cuit au Beurre Mousseux, Taboulé de Choux colorés,
Vinaigrette tranchée au Soja, Ecume de Noix,
Lissé d'artichaut et Risotto de Quinoa



Le Végétarien,

Linguine aux Cèpes d'Auvergne

La Carte de l'Abbaye

Les Fromages (en supplément)

Assiette de Fromages Affinés



Duo de Glaces au Chèvre et Poivron,
Piment d'Espelette et Crumble Parmesan

Les Desserts

« Desserts Faits Maison par Stéphanie Jean à Salon de Provence »

Le Petit Antoine,

Biscuit Noisette,
Crèmeux Chocolat et Mousse Chocolat au Lait



Le Délice Poire Caramel,

et sa Crème Légère à la Fève de Tonka sur Sablé



Le Mont Blanc Citron,

Sablé et Biscuit Amande,
Crèmeux Citron et Crème de Marron