

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



Menu de l'Abbaye

50 €

Menu 3 Plats

Entrée, Plat et Dessert
(Fromage en supplément)



Choix à la carte :

Entrée : 14 €

Plat : 29 €

Fromage : 14 €

Dessert : 14 €

Prix nets et service compris

Garrigae

Ailleurs.

ABBAYE DE SAINTE-CROIX

★★★★

La Carte de l'Abbaye

Les Entrées

Ma Version de la Tomate Mozza,
Compote de Fenouil, Terre d'Olive, Chips de Basilic

✦

Mi-Cuit de Thon Mariné au Soja, Pastèque Grillée,
Crèmeux d'Avocat, Condiments Acidulés

✦

Filet de Maquereau en Habit de Favouille,
Tartine de Charbon Végétal, Rouille et Légumes Croquants

✦

Foie Gras Rôti aux Cerises et son Pain Perdu de Brioche

Les Plats

Terre

Carré d'Agneau Fumé au Foin de la Crau,
Crème d'Ail Doux, Lissé d'Artichauts,
Pommes Croustillantes et Légumes du Moment

✦

Quasi de Veau Cuit à Basse Température, Jus Corsé au Romarin,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes du Marché

Mer

Pavé de Maigre Rôti, Vierge de Légume,
Emulsion Huile d'Olives,
Mousseline de Fenouil et Polenta Croustillante

✦

Cabillaud Rôti en Feuille de Figuier, Jus de Veau au Vin Rouge,
Lissé de Cèleri à la Poire, Petits Légumes Sautés

La Carte de l'Abbaye

Les Fromages (en supplément)

Assiette de Fromages Affinés



Glace au Chèvre et son Crumble de Parmesan

Les Desserts

Parfait Glacé à l'Huile d'Olive et Agrumes



Forêt Noire Déstructurée, Sorbet Griotte



Macaron Framboise, Rafraichi Barbe à Papa

Nous accordons une attention particulière à la création de nos menus afin de satisfaire nos clients. Si toutefois vous avez des « intolérances particulières » n'hésitez pas à nous en faire part. Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si vous suivez un régime végétarien ou végétalien afin de vous proposer une alternative et de satisfaire tous les gourmands.

*Menu à titre indicatif
Suivant le retour du Marché du Chef*