

*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 du Bistrot**

**38 €**

### Menu 2 Plats

Entrée et Plat

*ou*

Plat et Dessert

Avec un Verre de Vin de la Région  
Et une Eau de Dégustation Fresh\*

### Menu 3 Plats

**Supplément de 10 €**



### Choix à la Carte

**Entrée : 10 €**

**Plat : 24 €**

**Fromage : 10 €**

**Dessert : 10 €**

*Prix nets et service compris  
\*Fresh Eau rendue potable par traitement*

**Garrigae**

*Ailleurs.*

ABBAYE DE SAINTE-CROIX

★★★★

# Le Menu du Bistrot

## Les Entrées

Œuf Parfait sur Lit de Fèves  
Velouté Glacé de Petits Pois et Menthe Fraiche

»

Tartare de Saumon aux Framboises

»

Barigoule d'Artichauts  
et sa Tartine de Chèvre du Petit Milou

## Les Plats

### Le Veau

Rognon de Veau cuit au Sautoir, Crème de Romarin  
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes du Moment

»

### Le Poisson

Filet de Dorade Cuit au Beurre Mousseux,  
Lissé d'Artichaut, Polenta Croustillante  
Crème de Coriandre et Légumes du Marché

»

### Le Végétarien

Risotto de Petit Epeautre de Haute Provence  
à la Truffe d'été et Petits Légumes Rôtis

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

# Le Menu du Bistrot

## Dessert

Assortiment de Fromages Affinés  
par Benoit Lemarié à Aix en Provence

80€

Pavlova Vanille et ses Fruits de Saison

80€

Entremet Chocolat Cœur Framboise

80€

Panacotta à la Lavande et ses Abricots Rôtis au Miel

*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*