

## LA CARTE DE L'ABBAYE

### Pour commencer :

Le Fois gras de la maison Rougier mi-cuit et fumé au romarin par nos soins, Confit d'oignons des Cèvennes, gel de Coing, tuile de Pain croustillante

Langoustines justes saisies au poivre de Sichuan Vert, mousseline de Poire de terre, Poires fruits en deux façons, émulsion de gingembre, Jeunes pousses en suspension

Pain noir de Loup aux moules et citron confit, mousse légère de girolles, Chanterelles rôties, écume de coquillages

### Pour suivre :

#### *L'agneau,*

Déclinaison d'agneau de Provence, jus court, Pomme de terre farci d'un ragoût de ris au citron confit, Viennoise à la coriandre, lissé de potimarron, légumes du moment

#### *Le Veau,*

Le faux filet cuit basse température, rôti au beurre de verveine, jus d'oignons caramélisé, polenta croustillante petits légumes rôtis

#### *Le Poisson*

Pavé de Maigre cuit au sautoir, jus de viande au soja et chocolat, poireaux en jeux de texture, crèmeux de chou fleur chocolat blanc

*Prix nets et service compris*

## LA CARTE DE L'ABBAYE

### Dégustation de fromages d'exception :

*(En Supplément)*

Fromages Affinés  
par Benoit Lemarié Fromager à Aix en Provence

Le persille de Tignes

L'Etivaz

Le Persille de chèvre

### Pour finir :

#### *Notre version de l'Opéra*

Financier amandes, crème au beurre Grand Marnier, crèmeux chocolat orange, chantilly café, Kumquat confit

#### *Le Marron*

Biscuit marron whisky, crème et sa mousse de marron, crumble chocolat, purée de Cassis, pomme acidulée

#### *Le Potimarron*

Pressé de potimarron confit aux 4 épices, Tartine de pain d'épices croquante, Ganache vanille chocolat Blanc, éclat de noisette caramalisé, rafraichi praliné

*Prix nets et service compris*

**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.**

**La majorité de nos menus contiennent des allergènes. De ce fait, en cas d'allergies n'hésitez pas à nous prévenir dès la prise de commande afin de vous proposer une alternative.**

**Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si vous suivez un régime végétarien ou végétalien afin de satisfaire tous les gourmands.**

**Garrigae**<sup>®</sup>  
*Ailleurs.*  
\_\_\_\_\_  
ABBAYE DE SAINTE-CROIX  
★★★★

**Le chef Jean-ChristopheUGO et son équipe  
Vous invitent à une escapade Bistronomique au cœur  
D'une cuisine créative et à base de produits de saison**



## La Carte



## Menu 50 euros

*Entrée, plat et dessert  
Fromage en Supplément*

## L'Abbaye 2 Plats 40 euros

*Entrée, Plat ou Plat Dessert*



*Au choix à la carte  
Entrée : 13 euros  
Plat : 27 euros  
Fromage : 14 euros  
Dessert : 13 euros*