

LA CARTE DE L'ABBAYE

Amuses Bouche

Commençons :

Asperges de Provence, mousse légère à la brousse d'Entressen, crémeux de fève, copeaux de haddock fumé et radis

Le petit pois en deux façons, en fine tartelette à l'ail des Ours, confit d'oignons, lissé de carottes nouvelles, écume de lard

Mi-cuit de thon, carpaccio de betteraves et fraises du Pays, noisettes torréfiées, crème de raifort, jeunes pousses en suspension

En suivant :

Le Poisson

Pavé de maigre rôti, jus de viande, onctueux de pois chiche et son écume, red meat croquant, feuille de celeri et citron confit, chips de panisses

Le Veau

Pièce de veau cuite basse température en chapelure de jambon, lissé de chou-fleur au chocolat blanc, légumes du moment, infusion de jus de veau au café

Le Bœuf

Tataki de bœuf, vinaigrette au soja acidulé, condiments printanier et noix de cajou, risotto d'épeautre des hautes Alpes aux herbes fraîches

Prix nets et service compris

LA CARTE DE L'ABBAYE

Dégustons des fromages d'exception :

(En Supplément)

Fromages Affinés
par Benoit Lemarié Fromager à Aix en Provence

Comté 18 mois d'affinage

Brillat Savarin

Mothais sur feuille

Concluons :

La Fraise,

Biscuit Madeleine Estragon, ganache fraise, meringue croquante fraîcheur fraise kiwi, sorbet citron basilic

Le chocolat,

Sphère chocolat noir, brownie noisette, marmelade de framboises, Namelaka au chocolat au lait, framboises fraîches, rafraichi framboise poivron

La Coco comme un rocher,

Biscuit croustillant, mousse légère à la noix de coco, purée passion, glace au praliné de coco

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[®]
Ailleurs.
—————
ABBAYE DE SAINTE-CROIX
★★★★

***Le chef Jean-Christophe UGO 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 57 euros

*Entrée, plat et dessert
Fromage en Supplément*

L'Abbaye 2 Plats 45 euros

Entrée, Plat ou Plat Dessert



*Au choix à la carte
Entrée : 16 euros
Plat : 30 euros
Fromage : 15 euros
Dessert : 16 euros*