

## LA CARTE DE L'ABBAYE

### Commençons :

Champignons de saison rôtis en fine tartelette, émulsion de jus de girolles,  
Crèmeux d'agrumes, feuilles de chou croquantes à l'huile de sésame, poudre de kumquat

Ceviche de Maigre aux noisettes, espuma de panais au chocolat blanc,  
Copeaux de truffe du moment

Déclinaison de betteraves cuites et crues, mousse de chèvre et figues rôties acidulées,  
Copeaux de poitrine fumé

### En suivant :

#### *Le Poisson*

Turbot cuit façon meunière, crème de morilles, émulsion citron,  
Cèleri comme un risotto à l'huile de truffe, lissé de légumes racine, cèpes rôtis

#### *Le Veau*

Noix de veau cuites basse température, suc de langoustines au vin rouge et chocolat,  
Cèleri comme un risotto à l'huile de truffe, lissé de légumes racine, cèpes rôtis

#### *Le Risotto*

Risotto Arborio à l'huile d'olive du « Mas des Bories » et aux olives Taggiasche,  
Espuma de butternut, graines de courges torrifiées

*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 tartelette,*

La tartelette façon crème brûlée, vanille de Tahiti, mûres fraîches

#### *Le Pavlova « After Eight »,*

Meringue à la menthe, rafraîchi chocolat,  
Crème légère au Get 27, gel mentholé

#### *Le Classique Opéra*

*Biscuit joconde, ganache choco, crème au beurre café*

*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-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 55 euros**

*Entrée, plat et dessert  
Fromage en Supplément*

### **L'Abbaye 2 Plats 43 euros**

*Entrée, Plat ou Plat Dessert*



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