

## LA CARTE DE L'ABBAYE

### Commençons :

Ravioles de bœuf confit, gambas rôties juste saisies marinées aux épices thaï,  
Consommé de bœuf, noix de cajou, légumes croquants, jeunes pousses en suspension

Mi-cuit de thon snacké, soubressade grillée et son jus, brandade de morue,  
Gel de concombre au gingembre, tuile croustillante

Œuf presque parfait, copeaux de truffes, chou-fleur en jeux de textures

### En suivant :

#### *Le Veau*

Paleron de veau fondant, jus de romarin,  
Matignon de légumes, espuma de pommes de terre

#### *Le Poisson*

Cabillaud en croute de noix, étuvé d'épinards,  
Lissé de pois cassés, crème de potimarron

#### *Les gnocchis*

Gnocchis de betteraves, crème de balsamique, variation de betteraves cuites et crues

*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

Mothais sur Feuille

Fleur du Maquis

Tomme du Queyras à l'ail des Ours

Morbier

*Cette liste est non-exhaustive et susceptible de varier selon arrivage*

### Concluons :

#### *Le Mont Blanc*

Coque meringue, glace vanille, vermicelles de marron,  
Purée et gel de coing

#### *L'orange sanguine*

Biscuit madeleine, jus d'orange sanguine, tartine croquante,  
Mousse au cointreau, rafraîchi à l'orange

#### *L'exotique*

Biscuit fondant cacahuètes, confit de citron vert,  
Mousse banane, glace au rhum

*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 3 Plats 60 euros**

*Entrée, plat et dessert  
Fromage en Supplément*

### **Menu 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*