

LA CARTE DE L'ABBAYE

Commençons :

Asperges de pays, langoustines justes saisies, légèreté d'œuf au corail d'Oursin,
Vinaigrette d'herbes fraîches, huile de crustacé, tuiles croustillantes

Le bœuf comme un gravlax, réduction de whisky tourbé, crème cru, purée d'oignons
confits, pastorales de jeunes pousses

Petits pois carottes en profiterolles déstructurées, jus crémeux de petits pois, gel de
carottes et gingembre, oignons frais.

En suivant :

L'agneau de Provence

La selle cuite basse température, jus d'agneau à l'ail noir,
Compotée d'artichauts en tartelette, crème d'ail doux,
Pressé de pommes de terre « façon Anna », émulsion à l'ail des Ours

Le Végétarien

Risotto arborio aux olives Taggiashe, fines tranches d'aubergines rôties,
Crémeux de poivrons rouges, copeaux de Parmesan, feuilles de basilic

Le Poisson

Le loup rôti au beurre moussieux, escabèche de légumes, espuma de romarin,
Jus de viande, écrasé de pomme de terre au citron confit

Prix nets et service compris

LA CARTE DE L'ABBAYE

Dégustons des fromages d'exception :

(En Supplément)

Assortiment de fromages affinés par Benoit Lemarié, fromager à Aix-en-Provence

Sorbet roquette

Par la Famille Mille à Entressen :

Brousse et Chèvre de la ferme, « Petit Milou » et son Alvéole de Miel

Concluons :

L'inspiration Fraise

Biscuit moelleux à la Pistache, insert de confit de fraise, ganache montée citron vert,
Fruits frais, rafraîchi Combawa

Le Chocolat Céréales

Moelleux chocolat au pavot et avocat, crémeux au lait de soja et céréales,
Muesli au miel, glace au sarrazin torréfié

Les Agrumes

Sponge-cake, crémeux bergamote, suprêmes de citrons rouges,
Meringue croquante citron vert, sorbet pamplemousse

Prix nets et service compris

**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**

**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
★★★★



La Carte



Menu 3 Plats 60 euros

*Entrée, plat et dessert
Fromage en Supplément*

Menu 2 Plats 46 euros

Entrée, Plat ou Plat Dessert



*Au choix à la carte
Entrée : 16 euros
Plat : 31 euros
Fromage : 15 euros
Dessert : 16 euros*