

LA CARTE DE L'ABBAYE

Commençons :

Rosace de melon et Mulet de Méditerranée marinés à l'huile d'olive et fleur d'oranger,
Copeaux de fenouil croquant, jeunes pousses en suspension

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

Fine tartelette de caviar d'aubergine et courgette, écume de basilic,
Vinaigrette de poivrons rouges, gaspacho de tomate Ananas

Déclinaison de tomates, Foccacia à la tomate, crémeux tomate pesto,
Mousse de Burrata, glace à la Mozzarella fumée, gel d'Aqualanca

En suivant :

L'agneau de Provence

Selle d'Agneau rôtie, jus court à la Sarriette, lissé de patate douce, panisse croustillante,
Compotée de fenouil aux olives taggiashe

Le Végétarien

Linguines à la truffe d'été

Le Poisson

Lotte snackée à l'huile d'olive, jus de roche façon bourride, écrasé de pomme de terre à
l'orange et à la sauge, tempura de légumes

Le Porc des Alpes

Paleron de cochon des Hautes Alpes cuit basse température, jus mousseux à la tapenade,
lissé de patate douce, panisse croustillante, Compotée de fenouil aux olives taggiashe

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

Par la Famille Mille à Entressen :

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

Concluons :

Le chou déstructuré

Demi sphère glacée, glaçage chocolat au lait, crémeux chocolat, chou au praliné,
ganache montée chocolat

Comme un Calisson

Financier aux amandes, mousse glacée à l'orgeat et fleur d'oranger, melon confit,
Sorbet melon Romarin

Le tea time

Quatre quart poché au thé noir et bergamote, crémeux Matcha, thé vert à la menthe en
fine gelée, pêche fraîche, rafraîchi au thé Earl Grey

Le Mystère au Caramel

Pralin « maison », glace et sauce caramel, cœur en meringue croquante

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 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*

