

❧
La Carte
❧

Menu 3 Plats
60 euros

Amuse-bouche
Entrée, plat et dessert
(Fromage en supplément)

Menu 2 Plats
46 euros

Amuse-bouche
Entrée, Plat ou Plat Dessert
(Fromage en supplément)



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

LA CARTE DE L'ABBAYE

Commençons :

L'oignon doux

Raviole d'oignons doux des Cévennes, oignons frits,
Émulsion carbonara, jus de viande, copeaux de truffe noire

La Gambas

Gambas juste raidies à l'huile d'olive, déclinaison autour de la carotte,
Mangue et salicorne, jus onctueux de bisque à la vanille

Le Chou-fleur

Velouté Dubarry, suprêmes de citron, croûtons de brioche,
Chlorophylle de persil, capres et anchois

L'éphémère

(Entrée réalisée selon l'inspiration du moment)

Pressé de légumes d'hiver, coulis de cresson à la truffe,
Quelques feuilles de roquettes

Prix nets et service compris

En suivant :

Le Végétarien

Croustillant de champignons à la ricotta, crème d'eryngii,
Poiros et pousses d'épinards à l'huile de noix

Le Poisson

Maquereau cuit en portefeuille, panisse à l'olive noire, fenouil fondant,
Kumquat confit, jus de bouillabaisse à la rouille, dentelle à l'encre de sèche

Le veau

Paleron de veau « Français » braisé façon Rossini, gratin de blettes au vieux comté,
Chips de betterave, jus réduit de veau Madère-truffe

L'éphémère

(Plat réalisé selon l'inspiration du moment)

Tronçon de loup rôti à l'huile d'olive, pleurotes et noisettes,
Purée de panais au beurre brun, palets de céleri braisés, fumet d'arêtes au citron

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 :

La brioche

Pain perdu au rhum, siphon de riz au lait à la vanille, chouchous,
Caramel beurre salé et opaline caramel

La poire

Poire pochée aux épices, fourrée à la crème frangipane et glacée à la pomme verte,
Sorbet Calvados, ruban chocolat et crumble à l'amande amère

Le Paris-Marseille

Chou farci parfumé à l'anis, diplomate au safran et pastis, fruits confits,
Tuile fenouil, glace réglisse et gel Aqualanca

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. (La liste des allergènes est disponible).

Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si vous suivez un régime végétarien ou végétalien afin de satisfaire tous les gourmands.

Notre Menu