

❧
La Carte du Soir
❧

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 :

La Maigre

Ceviche de Maigre de Méditerranée à la fraise et citron vert, mousse de petits pois à l'estragon, pickles d'oignons rouges, vierge à la noisette.

Le Rouget

Rouget de nos côtes, ravioli farci d'une ratatouille au parmesan, jus d'arêtes, huile de fenouil, crumble à l'encre de seiche.

L'Asperge :

Duo d'asperges rôties, pesto à l'ail des ours, agrumes, ricotta aux herbes fraîches, jeunes pousses.

Prix nets et service compris

En suivant :

Le Terre et Mer

Poulpe grillé au paprika fumé et poitrine de cochon crousti-fondante, arancini à l'encre de seiche et chorizo, écume persillade, lissé d'artichaut, jus terre mer.

Le St. Pierre

Filet de Saint-Pierre, purée de fèves, gnocchis au basilic, mousseux de parmesan et tomates séchées.

L'Agneau

Selle d'Agneau rôtie, samossa d'Epaule confite, semoule de choux colorés, siphon pois chiche au cumin, jus de viande à la coriandre.

Le Végétarien

Risotto « carnaroli » crémeux aux légumes printaniers, pistaches torréfiées et girolles.

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 Fraise

Sphère à la fraise tagada, gelée à la fraise, fraises fraîches, coulis fraise-fenouil, barbe à papa, glace fraise-citron vert.

Le Bounty

Biscuit noix de coco, glaçage chocolat croquant, mousse passion, cœur mangue, caramel passion et glace goyave.

L'Étonnante Douceur

Carrot-cake aux fruits secs, lissé de patate douce vanillé, espuma de maïs grillé et marron, pop-corn, coulis fruits rouges, glace au marron.

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 ci-dessous, vous permettant de vous référer aux pictogrammes associés à chaque plat).

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

***Origine de nos viandes :
Veau : élevé et abattu en France***

Notre Menu