

❧  
**La Carte du Soir**  
(Servie de 19h30 à 21h00)  
❧

**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 Tomate**

Baba à la tomate, tartare de tomates anciennes au basilic,  
Chantilly mozzarella, chips de jambon cru

**Le Porc**

Carpaccio de filet mignon et copeaux de thon, condiment tonnato,  
Fenouil acidulé, panisse au romarin, jus de viande

**Le Maquereau**

Maquereau cuit à la flamme, houmous de pois chiche à l'aneth,  
Coulis de poivrons rouges, vierge harissa-framboise, pickles de radis

*Prix nets et service compris*

### En suivant :

**Le Rouget**

Filet de rouget à la plancha, risotto safrané au chorizo ibérique,  
Quelques moules, écume d'un jus de crustacés, tuile à l'encre de seiche

**Le Veau**

Filet de veau cuit basse température et farci à la tapenade, girolles en persillade,  
Artichauts en barigoule, grenailles, jus à la moutarde ancienne

**La Lotte**

Tournedos de lotte bardée, cocos de Paimpol cuisinés comme un pistou,  
Jus de veau gremolata et lard grillé

**Le Végétarien**

Œuf parfait, polenta crémeuse à la truffe d'été, mousserons des prés, cébettes grillées

### Dégustons des fromages d'exception :

*(En Supplément)*

Assortiment de fromages par la Fromagerie de l'Horloge à Salon-de-Provence :

- Tomme aux fleurs (*vache*)
- Tomme du Fort Saint-Antoine (*vache*)
- Tomme Corse fumée aux herbes de Provence (*chèvre*)

Par la Famille Mille à Entressen :

Chèvre et Brebis de la ferme, « Petit Milou » et son alvéole de miel

### Concluons :

**Le Poivron**

Mousse framboise, insert framboise-poivron, ganache chocolat,  
Crumble chocolat, sorbet framboise poivron

**Le Mojito**

Madeleine au citron vert, menthe et rhum,  
Ganache montée au chocolat blanc,  
Framboises fraîches et feuilles de menthe

**Cerise & Thé blanc**

Cake à la cerise Amarena, vanille et pistache,  
Coulis de cerises griottes au thé blanc,  
Pistaches en chantilly et en éclat caramélisés, cerises fraîches,  
Pickles de cerises au vinaigre de framboise, sorbet cerise et jasmin

*Prix nets et service compris*

***Le Chef Arnaud Benoit et son équipe accordent une attention particulière à la création des menus afin de vous satisfaire. 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 sur demande).***

***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*