

## La Table de l'Abbaye

**Formule du midi  
(Sauf le Dimanche)**  
Menu 3 Plats  
55 euros  
Avec le verre de vin inclus  
Entrée, plat et dessert  
(Fromage en supplément)

**OU**

Menu 2 Plats  
43 euros  
Avec le verre de vin inclus  
Entrée, Plat ou Plat, Dessert  
(Fromage en supplément)

**Formule du soir et du Dimanche midi**

Menu 3 Plats  
60 euros  
Bouchées apéritives  
Amuse-bouche  
Entrée, plat et dessert  
(Fromage en supplément)

**OU**

Menu 2 Plats  
46 euros  
Bouchées apéritives  
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

**Commençons :**

### **La Saint-Jacques**

Saint-Jacques snackées à l'huile d'olive,  
Tartare de mangue et ananas au citron vert,  
Ecume au lait de coco et curry, gaufrettes de patate douce

### **L'Œuf**

Œuf poché, garniture d'un bourguignon, croûtons de focaccia à la truffe,  
Sauce au vin rouge à la crème de cassis, nuage de persil

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

### **Le Pâté Croûte**

Pâté croûte au foie gras de canard et ris de veau,  
Ketchup de betteraves fumées,  
Poudre de cèpes et champignons en pickles, quelques feuilles de frisée

**Poursuivons :**

### **Le Maigre**

Tronçon de Maigre à la plancha, crème de châtaigne, légumes racines  
Jus brun de volaille à la truffe et moelle de bœuf, émulsion de lard paysan

### **La Canette**

Filet de Canette « crunchy », échalote farcie d'un effiloché de cuisse à la noisette,  
Butternut fondant, oignons grelots glacés à brun, jus au vinaigre de cidre

### **Le Gnocchi**

Gnocchis de pommes de terre roulés à la main, crémeux au comté,  
Shiitakés, truffe d'automne, brisures de marrons, jus réduit

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

### **Le Poulpe**

Poulpe grillé au sésame, mousseline de panais, cèpes de pays,  
Hollandaise au café, orange brûlée, « crispy » de jambon cru

**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)

Assortiment de Chèvre et Brebis par la Famille Mille à Entressen :  
« Petit Milou » et son alvéole de miel

*\*Les fromages sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivage*

**Concluons :**

### **Le Chocolat-Olive**

Namelaka aux olives Taggiasches, mousse légère au chocolat,  
Noisettes caramélisées, crème glacée olives vertes

### **La Pomme**

Compote de pomme Granny Smith et coing, pâte de coing, mousse de marron,  
Crème glacée marron et maïs, biscuit marron-whisky, éclats de meringue

### **Le Vegan**

Graines de tapioca, lait de coco, vanille et fruits de saison

Servi uniquement le soir et le Dimanche midi :

### **La Figue**

Tarte fine aux figues, crème anglaise au thym et citron, suprêmes de citron

*Prix nets et service compris*

*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*