

❧
La Table de l'Abbaye
La Carte

❧
Menu 3 Plats
55 euros
Bouchées apéritives
Entrée, plat et dessert
(Fromage en supplément 15€)

Driv nets et service compris

Les Entrées :

Pastèque rôtie 16€

Caviar d'aubergine, yaourt grec, menthe fraîche, citron, crumble salé



Lasagne ouverte aux légumes verts croquants 16€

Basilic, menthe, citron, stracciatella, éclats de fruits secs torréfiés



Paña cotta de féta 16€

Tartare de poisson aux fruits de saison



Gaspacho ou velouté froid du jour 15€

Les Plats :

Cordon bleu à la coppa et au chèvre 25€

Sauce au parmesan, ratatouille provençale



Tataki de poisson mariné 28€

Citronnelle, gingembre et sésame

Tranche de pastèque rôtie, pesto de coriandre aux amandes.



Demi-magret de canard au caramel 28€

Patate douce rôtie, purée carotte-orange

Fromage frais aux herbes



Pièce du boucher à partager pour deux 65€

Pommes duchesse, échalotes confites, sauce du jour

Les Desserts :

Nougat glacé au miel 16€

Éclats d'amandes, noisettes et pistaches



Biscuit moelleux à l'olive noire confite 16€

Namelaka à l'olive taggiasche, mousse légère au chocolat

Crème glacée à l'olive verte, éclats de noisettes caramélisées



Cookie mi-cuit aux trois chocolats 15€

À partager ou en portion individuelle

Purée de fruits secs, crème glacée artisanale