

La Table de l'Abbaye
Menu et Carte

Menu Entrée - Plat - Dessert à 55 euros

Menu Entrée - Plat Ou Plat - Dessert à 42 euros

Pour nos amis végétariens :

Menu 100% Végétarien Entrée - Plat - Dessert à 47 euros

Menu 100% Végétarien Entrée - Plat Ou Plat - Dessert à 35 euros

Mise en bouche

Les Entrées

Pastèque rôtie • 16€



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



Tartare de Poisson façon Thaï • 17€

Poisson du jour, Ketchup de framboise et feuille de shiso



Soupe de Melon à la menthe • 16€



Sans jambon cru

Billes de Mozzarella, Morceaux de Pastèque et Jambon cru croustillant



Burrata crémeuse • 16€



Tartare de tomates aux herbes fraîches, Huile de cibette

Prix nets et service compris

Les Plats

Picahña de Bœuf en cuisson basse température • 30€

*Pomme Anna au thym et romarin, Mini poivrons rôtis
Crème d'ail doux et jus de viande*



Filet mignon de Porc en crôte d'herbes • 28€

*Crème de poivrons et framboises, Olives noires confites, Basilic,
Réduction de Vinaigre balsamique au Pastis*



La Pêche du jour • 29€

Risotto à l'abricot et l'estragon, abricots rôtis, Beurre blanc à la lavande



Risotto à l'abricot et l'estragon • 22€

Abricots rôtis, Beurre blanc à la lavande



Déclinaison provençale • 22€

*Pomme Anna au thym et romarin, Crème de poivrons et framboises,
Olives noires confites*



Duo de Fromages • 10€ en supplément

Fromages selon arrivage



Les Desserts

Le délice Chocolat provençal • 16€

*Biscuit moelleux à l'olive confite, Mousse légère au chocolat,
Glace à l'olive verte*



Fraîcheur de Pêche au Thé vert • 16€

*Pêche pochée au thé vert et épices douces
et son biscuit imbibé au sirop thé vert*



Douceur Abricot Lavande • 16€

*Bavaroise abricot lavande, biscuit miel et amande, crème diplomate à l'amande,
Abricot en 2 façons : cuit et en glace*



Prix nets et service compris