

Menu de la Saint Sylvestre

Restaurant La Table de l'ABBAYE

"Le chemin menant à 2026"

Parcours Gourmet en 8 étapes

180 € par personne

1 Coupe de Champagne en apéritif
avec Amuse bouche, Hors Vins, Eaux et café inclus

Préparons notre périple par un Amuse Bouche et une coupe de champagne
Espuma d'Huître au Champagne dans sa coquille, échalotte, feuille d'huître et
poudre d'algue nori

Mettons-nous en chemin...
Sphérification de bisque de Langoustine, Langoustine juste snackée, citron caviar
et salicorne

Poursuivons le parcours...
Gravelax de dos de Cerf & sa réduction de soja au whisky et cerises noires

Une Pause fraîcheur...
Sorbet agrumes, arrosé de liqueur de Sureau

Remettons nous en route...
Filet de Turbot rôti beurre Nantais & sa déclinaison de fenouil
(Sauté aux olives, en croûte de sel et cuisson de 12 jours)

Poursuivons notre chemin...
Coffre d'Oie sauce Albufera au Foie gras, morilles sautées et flambées au Cognac

Presque arrivés...
Crème glacée au Fromage de Banon & sa tuile de Parmesan, accompagné de son
shooter d'Hydromel

Concluons notre balade gourmande...
Rubis de la Nouvelle Année, douceur de Litchi, rose, framboise et chocolat blanc
Mignardises

Garrigae
Ailleurs.

ABBAYE DE SAINTE-CROIX
★★★★

Route du Val de Cuech D16
13300 Salon de Provence
Tel +33 (0)4 90 56 24 55 -resa-abbaye@garrigae.fr