



ÉJEUNER DE LA FÊTE DES MÈRES

Le Dimanche 31 mai 2026

En ce jour si spécial, notre Chef Julien Bogard et son équipe vous proposent un menu unique ...



Mise en bouche

Focaccia au romarin et tomates -

siphon d'oignons confits, poudre d'olives noires, filets d'anchois et chips de focaccia.

Entrée

**Tartare d'asperges et fraises au shiso vinaigre de thé vert -
têtes d'asperges cuites, siphon d'asperges, crème de balsamique à la framboise
et huile de shiso.**

Plat

**Filet de turbo rôti, accompagné d'un fagot d'asperges au lard de
Colonnata - écrasé de pommes de terre à l'estragon et citron confit,
beurre nantais à la cerise et pickles de cerises au vinaigre de framboise.**

Dessert

**Entremets fraise, verveine et rhubarbe mousse fraise et verveine -
compotée de rhubarbe, ganache montée verveine et chocolat blanc. Fraises fraîches
marinées à l'huile de verveine, rhubarbe cristallisée et sorbet fraise
aux baies de Szechuan rouge.**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 52 €

Entrée + Plat + Dessert - 70 €

La Table de l'Abbaye - Route du Val de Cuech - 13300 Salon-de-Provence

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.



ÉJEUNER DE LA FÊTE DES MÈRES

Le Dimanche 31 mai 2026

Le Menu enfant - 20 €



Œuf mimosa

-

Filet de poulet pané aux céréales avec frites

Ou

Filet de poisson pané avec frites

-

Glace 2 boules

Garrigae®

Ailleurs.

ABBAYE DE SAINTE-CROIX

★★★★

La Table de l'Abbaye
Route du Val de Cuech - 13300 Salon-de-Provence

Prix nets en euros, service compris. Liste des allergènes et origine des viandes disponibles sur demande.