

MENU DEJEUNER

Inclus dans votre forfait

1 verre de vin AOC Côte de Provence, eau minérale et café

Exemples de plats

menu unique pour l'ensemble des convives

Saumon confit à l'huile de Cannelle, houmous à la Menthe,
Jeunes pousses de Roquette

ou

Mousseline d'Aubergines aux saveurs de Garrigue, pétales de Jambon cru,
Copeaux de Parmesan, huile d'Olive du Mas des Bories

ou

Filet de Caille rôti au Sésame, petites vermicelles de Riz,
Légumes croquants au Soja et à la Coriandre



Magret de Canard rôti aux herbes, caviar d'Aubergine, légumes croquants,
Fraîcheur de Tomates et Fruits rouges au Balsamique

ou

Tronçons de Lieu noir snackés à l'huile de Fenouil sauvage,
Risotto de Céleri et ses ravioles de Courgettes.

ou

Médaille de porc croustillant, mousseline de Pommes de Terre à la fève de Tonka
et son jus gourmand au réglisse.



Soupe de Fraises à la Verveine, moelleux à la Pistache, crème glacée à la Vanille.

Ou

Crèmeux au Chocolat et son craquelin aux Amandes, salade de Fruits épicée, sorbet Fraise.

Ou

Dôme de Ricotta sucré aux fruits du Mendiant

Supplément 5€ ttc : Croustillant de chèvre et son Mesclun

Menu susceptible de modification en fonction des saisons et du marché

TIERCE DE SAVEURS

SUPPLEMENT 20€ TTC PAR PERSONNE

½ bouteille vin de AOC Côte de Provence, eau minérale et café

Choix unique pour l'ensemble des convives – 15 personnes minimum

Tartare de Daurade Royale et son Coulis de Roquette croquant
Espuma Raifort Citron vert

ou

Cannelloni de Foie-Gras et Magret fumé, Chutney de fruits de saison
et son Pain brioché maison au Noix

ou

Tatin de Chèvre et Poivron confit, Compotée d'Agrumes aux Epices,
Fraicheur de Roquette à l'huile du Mas



Filet de Veau cuit à basse température, Poêlée gourmande aux Champignons du moment
Jus court aux Herbes, Emulsion Fenouil

ou

Pavé de Rascasse farcie « Pleurotes et Gingembre », Croustillant aux Herbes
et sa Polenta moelleuse à l'Huile de Noisette

ou

Suprême de Pintadeau fermier aux Langoustines,
Mousseline de Pomme de Terre et sa fleur Provençale, Emulsion de Bisque à la Citronnelle



Croustillant de Cabécou au Miel et Piment d'Espelette et son Mesclun

ou

Nougat de Roquefort aux Fruits du Mendiant



Croustillant Praliné Chocolat, Fruit de saison et sa tuile Pistache

ou

Mille-feuille revisité aux Fruits du moment

ou

Cheese Cake Citron-Orange, Mousse d'Ananas en coque chocolatée

Menu susceptible de modification en fonction des saisons et du marché

CHAPITRE GOURMET

ABBAYE DE SAINTE CROIX – Route du Val de Cuech D16 – 13300 Salon de Provence
Tel +33 (0)4 90 56 24 55 – Fax +33 (0)4 90 56 31 12 – com-saintecroix@seml.fr

SUPPLEMENT 45€ TTC PAR PERSONNE

½ bouteille de vin AOC Côte de Provence, eau minérale et café

Choix unique pour l'ensemble des convives – 15 personnes minimum

Mise en bouche



Filet de Pigeon et son croustillon de Foie Gras de Canard
Jus court au Chocolat, petite Fraicheur aux pistils de Fleurs

ou

Gambas poêlée à l'huile de Citron confits, jeune pousses de Soja et Fenouil croquants
« Avocat », Ecume d'Antan et son râpé de Poutargue

ou

Saint-Jacques travaillées en 2 façons :
Brochette et Chorizo, Tartare Vanille et Citron vert



Carré d'Agneau en croustillon d'Herbes fraîches, Gnocchi en brochette
Févettes au Basilic et fricassée de Champignon des bois

ou

Pavé de Turbo farci au Gingembre, Cannelloni de niçoise de légumes « encre de Seiche »
et son émulsion aux Tomates Confites

ou

Pièce de Bœuf cuite à basse température et ses croustillons d'Huitre chaude,
Croustillant de Pomme de Terre aux Cébettes et poêlée gourmande de Légumes



Assortiment de fromages affinés

ou

Brioche au Reblochon et sa Roquette à l'Huile de Noix



Macaron moelleux au Chocolat de Tanzanie, fraicheur d'Orange

ou

Brioche de Pain Perdu aux Caramel Beurre salé, compotée de Pomme à la Vanille

ou

Petit pain aux Amandes, compotée de Poire et Figue et sa crème glacée à la Vanille

Menu susceptible de modification en fonction des saisons et du marché

COMPILE EPICURIENNE

SUPPLEMENT 80€ TTC PAR PERSONNE

1 coupe de Champagne, 1/2 bouteille de vin AOC Côte de Provence, eau minérale et café

Choix unique pour l'ensemble des convives – 15 personnes minimum

Mise en bouche



Variation autour du Foie-Gras : en Crème Brulée, Mi- cuit et en Sucette

Ou

Variation autour de la Langoustine : en Bavaroise, en Tartare et sur Toast

Ou

Variation autour des Légumes : Tatin de Poivrons, chèvre et Tapenade, Crème brulée Cerise et Roquefort, et en rouleau de Printemps



1/2 Homard bleu et sa Tarte fine de Polenta et Courgette

Ou

Pavé de Loup à l'Huile de Chorizo, Tombée de Tétragone et sa Fraicheur de Roquette



Dôme de confit d'Agneau aux Dattes, Brochette de Gnocchis Croustillant et Courgette

Ou

Croustillant de Pigeon à la Sésame, Mousseline de Pomme de Terre à la fève de Tonka
Chips de Riz et sa sauce Vin rouge/Chocolat



Assortiment de fromages affinés

Ou

Nougat de Roquefort aux Fruits du Mendiant

Ou

Brioché au Reblochon et sa Roquette à l'Huile de Noix



Assiette Gourmande de petits Desserts

Menu susceptible de modification en fonction des saisons et du marché