

## EN PASSANT PAR LA TERRASSE ENSOLEILLÉE...

### NOS PREMICES — OUR STARTERS

15,00 €

- ☞ GRECQUE DE LÉGUMES D'ÉTÉ, BOUILLON À LA CORIANDRE ET HUILE D'OLIVE VIERGE  
*Greek-style summer vegetables, coriander broth with virgin olive oil*
- ☞ SOUPE DE FENOUIL GLACÉE, TOAST DE TAPENADE NOIRE FAITE PAR NOS SOINS  
*Iced fennel soup, toast with home made black tapenade*
- ☞ VARIATION AUTOUR DU MELON ET DE LA PASTÈQUE, À LA SAVEUR DE LA VERVEINE  
*Variation around the melon and the watermelon with the flavour of lemon verbena*
- ☞ SALADE DE L'ABBAYE SELON MON INSPIRATION, VINAIGRETTE ACIDULÉE AU TANDOORI  
*Salad Abbaye according to my inspiration, tangy tandoori vinaigrette*
- ☞ TARTINE DE PAIN À LA RICOTTA ET HERBES DU JARDIN, COPEAUX DE JAMBON SERRANO ET FROMAGE REGGIANO  
*Slice of bread with ricotta and herbs from our garden, Serrano ham and grated Reggiano cheese*



- ☞ **MENU JUNIOR** (menu enfant jusqu'à 12 ans – children until 12 years) 13,00€  
ENTRÉE – PLAT – GLACE  
(A CHOISIR SUR LA CARTE, PETITES PORTIONS)  
*Starter – Main dish – Ice cream (to choose "à la carte", smaller portions)*

TOUS LES PLATS DE CETTE CARTE, ÉLABORÉS OU PROPOSÉS AVEC DE LA VIANDE BOVINE, SONT GARANTIS  
D'UNE ORIGINE EN PROVENANCE EXCLUSIVE DE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE  
ALL THE DISHES OF THIS MENU, BASED OR PROPOSED WITH BEEF OR VEAL ARE GUARANTEED  
OF EUROPEAN UNION ORIGIN EXCLUSIVELY

NOS SUITES : LA MER ET LA TERRE —  
OUR MAIN DISHES GARNISHED

18,00 €

- 🍴 DOS DE ST PIERRE CUIT À LA PLANCHA, PIPERADE FONDANTE AU CHORIZO ET SON JUS  
*Back of John Dory cooked à la plancha, piperade with Chorizo (fondue of sweet peppers and tomatoes flavoured with onions and garlic)*
- 🍴 BROCHETTE DE GAMBAS ET DE ST JACQUES, JULIENNE DE LÉGUMES PARFUMÉE AU BASILIC  
*Skewer of prawns and scallops, thinly shredded vegetables with basil savour*
- 🍴 SUPRÊME DE PINTADE AU PIMENT D'ESPELETTE, SALADE POUSSE ET POMMES ALLUMETTES  
*Supreme of Guinea fowl with Espelette pepper, young salad and French fries*
- 🍴 ONGLET DE VEAU POÊLÉ À L'HUILE PARFUMÉE, POMMES DE TERRE RATTES ET CÉBETTES  
*Veal hanger steak sautéed with flavoured oil, rat potatoes and spring onions spleen*



- 🍴 ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE BELLE RÉGION  
*Plate of selected regional cheeses*



NOS GOURMANDISES — OUR DESSERTS

10,00 €

- 🍴 SOUPE DE FRUITS ROUGES, GRANITÉ AU CITRON ET FRAICHEUR À LA FRAISE  
*Soup of red fruits, lemon granita and strawberry refreshment*
- 🍴 MILLE FEUILLES CROQUANT AU CHOCOLAT, À LA SAVEUR DE FRAMBOISES  
*Crispy chocolate millefeuille with raspberry flavour*
- 🍴 PROFITEROLE À LA PASSION ET AU CASSIS  
*Profiterole with passion fruit and blackcurrant*
- 🍴 DOUCEUR ENTRE LE CHOCOLAT ET LE PRALINÉ DANS UNE COQUE  
*Dessert of chocolate and praline in a shell*
- 🍴 FARANDOLE DE GLACES ET SORBETS, CHANTILLY  
(VANILLE, NOUGAT, CHOCOLAT, CITRON VERT, PASSION, FRAMBOISE)  
*Farandole of ice cream (vanilla, chocolate, lime, passion fruit and raspberry)*

POUR VOS DINERS, RÉSERVEZ VOTRE TABLE A NOTRE  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE  
« AUX JARDINS DES DELICES »