

*Le chef Jean-Christophe UGO et son équipe  
vous invitent à une escapade gourmande au cœur  
d'une cuisine créative et à base de produits de saison*



## La Carte



### Menu de l'Abbaye 45 €

*Entrée, plat et dessert  
Fromage en Supplément*

*Au choix à la carte*  
**Entrée : 13 Euros**  
**Plat : 24 Euros**  
**(Fromage : 13 Euros)**  
**Dessert: 12 Euros**



*Menu à titre indicatif*



# LA CARTE DE L'ABBAYE

## Les Entrées : 13 €

Trilogie de Tomates Pleine Terre  
Pastèque Éspuma de Scamorza  
Pesto de Roquette

Panacotta de Petits Pois  
Rémoulade de Pommes et Tourteaux aux Herbes

Tataki de Thon  
Purée de Fenouil Fumé et Pickles d'Oignons Rouges  
Tombée de Poireaux, Glace au Wasabi

## Les Plats : 24 €

*Le Porc,*

Pressa Ibérique cuit à Basse Température  
Lissé d'Artichaut à l'Arôme de Truffe  
Légumes du Marché, Jus Corsé au Thym

*Le Veau,*

Pavé de Quasi de Veau au Beurre Mousseux et Romarin,  
Polenta Crémeuse, Légumes du moment  
Jus de Crustacés

*Le Poisson,*

Filet de Cabillaud Rôti sur peau,  
Copeaux « D'Oro Bianco »  
Frite de Risotto et Petits Légumes cuits à l'Huile d'Olive  
Crème à la Graine de Moutarde

*Prix net et service compris  
Menu à titre indicatif*



# LA CARTE DE L'ABBAYE

## Les Fromages : 13 €

*(En Supplément)*

Assiette de Fromages Affinés

Duo de Glaces au Chèvre et Poivron,  
Piment d'Espelette

Glace au Roquefort et Crumble de Parmesan Fumé

## Les Desserts : 12 €

Macaron aux Agrumes  
Pomelos et Citron

Tarte au Citron Déstructurée

Millefeuille Vanille et Chocolat  
Sorbet Vanille

*Prix net et service compris  
Menu à titre indicatif*

