

Ballotine et rillettes de lapereau

primeurs en fins copeaux et d'autres en pickles 26

Tendres légumes de Provence

cuisinés à l'huile d'olive, gamberoni et herbes fraîches 28

Gnocchis de pomme de terre et potiron

champignons des sous-bois et lard croustillant 30

Foie gras de canard confit au naturel

chutney pomme / noix 32

Merlu de ligne

cuit dans un jus de bouillabaisse, pistils de safran 38

Saint-pierre de Méditerranée

coquillages et sucs d'une bourride 46

Côte de cochon de montagne

navets de notre potager 36

Quasi de veau à la sauge

déclinaison de carottes 44

Volaille jaune des Landes

artichauts barigoule et chanterelles 42

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici 18

Brousse des Roves de Vincent Hermier

miel de Cotignac 14

Glaces et sorbets maison 14

Soufflé pistache / griottes 17

Pommes, poires et raisins rôtis

glace à la vanille bourbon 16

Parfait caramel

croustillant chocolat 16

MENU DE SAISON

74€ hors boisson

Tendres légumes de Provence

cuisinés à l'huile d'olive, gamberoni et herbes fraîche

Merlu de ligne

cuit dans un jus de bouillabaisse, pistils de safran

Volaille jaune des Landes

artichauts barigoule et chanterelles

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Soufflé pistache / griottes

MENU DE L'ABBAYE

98€ hors boisson

Foie gras de canard confit au naturel

chutney pomme / noix

Gnocchis de pomme de terre et potiron

champignons des sous-bois et lard croustillant

Saint-pierre de Méditerranée

coquillages et sucs d'une bourride

Quasi de veau à la sauge

déclinaison de carottes

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Parfait caramel

croustillant chocolat

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17/12/2002, l'Abbaye de la Celle,
ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes française // Automne 2017