

## ENTRÉES

Soupe de brocolis, raviolis de chèvre frais	24
Œufs de ferme défaits topinambours et mouillettes dorées	28
Paté en croûte de volaille et foie gras de canard primeurs croquants	32
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes salsifis aux agrumes et cresson de fontaine	36

## PLATS

Merlu de ligne, cuit dans un jus de bouillabaisse, pistils de safran	40
Petit épeautre de Bras, gamberoni et artichauts	38
Sole de Méditerranée, verts et blancs de blette	46
Agneau des Bergers de France à la sariette, panais et céleri	44
Quasi et ris de veau à la sauge, légumes en beaux morceaux	48

## FROMAGES

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes d'ici	18
---	----

## DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Soufflé noisette	16
Croustillant à l'orange	16
Tartelette chocolat* / fenouil	17

\* Chocolat issu de notre Manufacture à Paris

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 en date du 17.12.2002, Le restaurant de l'Abbaye de la Celle ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes.

## MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

50€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

40€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

## MENU D'HIVER

74€ HORS BOISSON

Paté en croûte de volaille et foie gras de canard  
primeurs croquants

Merlu de ligne  
cuit dans un jus de bouillabaisse, pistils de safran

Agneau des Bergers de France  
à la sarriette, panais et céleri

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Croustillant à l'orange

## MENU SIGNATURE

98€ HORS BOISSON

Œufs de ferme défaits  
topinambours et mouillettes dorées

Petit épeautre de Bras  
gamberoni et artichauts

Sole de Méditerranée  
verts et blancs de blette

Quasi et ris de veau à la sauge  
légumes en beaux morceaux

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Tartelette chocolat\* / fenouil