

ENTRÉES

Asperges vertes de Provence pochées, oeufs défaits	26
Artichauts violets en barigoule, brousse des Roves	28
Pâtes artisanales à la façon du moulinier, petits pois et riquette	30
Loup du littoral mariné à cru, betteraves chioggia	32

PLATS

Pagre de Méditerranée, fenouil fondant, olives et câpres	38
Rouget de roche, courgettes de Provence	44
Côte et travers de cochon au romarin, pommes boulangère	40
Volaille jaune des Landes, gnocchi et pousses d'épinard	42
Agneau des bergers de France, céleri rave et fèves	44

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Millefeuille, fruits rouges	16
Parfait ananas	16
Chocolat*/ praliné	17

* Chocolat issu de notre Manufacture à Paris
Prix nets en euro taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N°2002-1465 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

52€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

42€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

77€ HORS BOISSON

Artichauts violets en barigoule

brousse des Roves

Rouget de roche

courgettes de Provence

Volaille jaune des Landes

gnocchi et pousse d'épinard

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Millefeuille

fruits rouges

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Loup du littoral mariné à cru

betteraves chioggia

Pâtes artisanales à la façon du moulinier

petits pois et riquette

Pagre de Méditerranée

fenouil fondant, olive et câpres

Agneau des bergers de France

céleri rave et févettes

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Chocolat* / praliné