

ENTRÉES

Tartine d'aubergine, maquereaux en escabèche	26
Légumes de printemps, brousse des Roves	28
Ravioles de champignons des sous-bois, parmesan et riquette	30
Loup du littoral mariné à cru, betteraves chioggia	32

PLATS

Sar de Méditerranée, fenouil fondant, olives et câpres	38
Rouget de roche, courgettes de Provence	44
Volaille jaune des Landes, gnocchi et pousses d'épinard	40
Quasi de veau, carottes fanes et pommes grenaille	42
Agneau des bergers de France, céleri rave et févettes	44

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Cerise de notre verger, glace au lait d'amande	15
Fraise / rhubarbe	16
Chocolat*/ menthe	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

Légumes de printemps

brousse des Roves

Sar de Méditerranée

fenouil fondant, olives et câpres

Quasi de veau

carottes fanes et pommes grenaille

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Cerise de notre verger

glace au lait d'amande

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Loup du littoral mariné à cru

betteraves chioggia

Ravioles de champignons des sous-bois

parmesan et riquette

Rouget de roche

courgette de Provence

Agneau des bergers de France

céleri rave et févettes

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Chocolat* / menthe