

ENTRÉES

Rilette de lapereau, légumes croquants	26
Fine ratatouille, des jardins de Provence	28
Œufs de ferme défaits, marmelade de tomate et tuber aestivum	32
Ecrevisses et artichauts, sucs de cuisson à peine crévés	34

PLATS

Pagre du littoral, pois chiches de Rocbaron	38
Saint-pierre de Méditerranée, fenouil confit	44
Volaille jaune des Landes, courgettes et chanterelles	42
Pièce de bœuf de race montbéliarde, pomme boulangères	44
Canette des Dombes, navet et pêche rôtie au romarin	46

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Citron / framboise, sorbet fromage blanc	16
Tropézienne à notre façon, fruits rouges	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.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

52€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

42€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

MENU D'ÉTÉ

77€ HORS BOISSON

Fine ratatouille
des jardins de Provence

Pagre du littoral
pois chiches de Rocbaron

Pièce de bœuf de race montbéliarde
pommes boulangères

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Citron / framboise
sorbet fromage blanc

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Ecrevisses et artichauts
sucs de cuisson à peine crévés

Œufs de ferme défaits
marmelade de tomate et tuber aestivum

Saint-pierre de Méditerranée
fenouil confit

Canette des Dombes
navet et pêche rôtie au romarin

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat*/ menthe