

ENTRÉES

Porchetta de lapin, pain à la courge	24
Sauté d'encornets au thym, artichauts et citron	28
Foie gras de canard confit, chutney de coing	30
Risotto onctueux, champignons des sous-bois	32

PLATS

Poisson de petite pêche, panais et riquette	40
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes topinambours et cresson de fontaine	44
Jarret de veau à la sauge, déclinaison de carottes	44
Pièce de boeuf de race charolaise pommes boulangères et pousses d'épinard	46
Agneau des bergers de France, potiron, olives et panisses dorées	48

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Clémentine / meringue	16
Pomme et coing en Tatin	16
Soufflé à la châtaigne de Collobrières	18

* 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'HIVER

77€ HORS BOISSON

Porchetta de lapin
pain à la courge

Poisson de petite pêche
panais et riquette

Jarret de veau à la sauge
déclinaison de carottes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Clémentine / meringue

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Foie gras de canard confit
chutney de coing

Risotto onctueux
champignons des sous-bois

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes
topinambours et cresson de fontaine

Agneau des bergers de France
potiron, olives et panisses dorées

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Soufflé à la châtaigne de Collobrières