

ENTRÉES

Premières asperges vertes de Provence à l'œufs défaits	26
Légumes d'hiver de nos paysans, cuisinés à l'huile d'olive, tuber melanosporum	28
Foie gras de canard confit, chutney de pomme et citron vert	32
Saint-Jacques des côtes bretonnes, panais et bouts de jambon	38

PLATS

Merlu de ligne, blancs de blettes, coque et citron	40
Loup de Méditerranée rôti au thym, barigoule d'artichauts	46
Pièce de bœuf Montbéliard, légumes racines	44
Côte de veau à la sauge, pommes de terre boulangères et salsifis	46
Agneau des bergers de France, fenouil, olive et panisses dorées	48



FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Savarin aux fruits exotiques	16
Soufflé au Grand Marnier	16
Tartelette chocolat* marrons confit	18



* Chocolat issu de notre Manufacture à Paris

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 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 D'HIVER

77€ HORS BOISSON

Légumes d'hiver de nos paysans,
cuisinés à l'huile d'olive, tuber melanosporum

Merlu de ligne
blancs de blettes, coque et citron

Agneau des bergers de France,
fenouil, olive et panisses dorées



Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Soufflé au Grand Marnier



MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Foie gras de canard confit,
chutney de pomme et citron vert

Premières asperges vertes de Provence
à l'œuf défait

Saint-Jacques des côtes bretonnes,
panais et bouts de jambon

Côte de veau à la sauge,
pommes de terre boulangères et salsifis

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Tartelette chocolat* marrons confit