

Nos partenaires pour ce menu

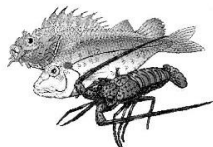
FESTINS DE FRANCE  
Andignac®  
FOIE GRAS

*de Foie gras des chefs*



Famille Nicolai

RM MAREE  
MIN DE SAUMATY 13016 MARSEILLE



*Le Fromager Gastronomique*



*au service de la Grande Restauration*



CHÂTEAU DUVIVIER

CHÂTEAU  
DES  
ANNIBALS



VB VINS BREBAN

HOSTELLERIE  
DE  
L'ABBAYE  
DE  
LA CELLE

 Tous au  
Restaurant !

« Votre invité est notre invité »

FRANCEBOISSONS  
servir, animer, réussir

## LES VINS

Bouteille  
75 cl

Carafe  
37,5 cl

### Blanc

2017 Château Margillière – Bastide 45 27

2017 Château Duvivier – L’Amandier 50 30

### Rosé

2017 Domaine des Annibals 45 27

2017 Château Duvivier – Coquelicots 50 30

### Rouge

2015 Domaine des Annibals – Fesse-Mathieu 40 24

2015 Château Margillière – Bastide 45 27

2015 Château Duvivier – Les Muriers 60 36

### La sélection Coravin

Verre 12 cl

2012 Chambolle-Musigny – Taupenot-Merme 28

### Apéritif maison « Tous au Restaurant »

Bulles de Provence et liqueur d’amandine 14

Coravin : cette invention américaine permet de prélever un verre de vin d’une bouteille sans la déboucher. Une fine aiguille vient transpercer le bouchon de liège et injecter de l’argon dans la bouteille, un gaz neutre qui empêchera l’oxydation du vin. La bouteille peut ainsi se garder encore de nombreux mois sans altérer le vin.

## DEJEUNER

77 (hors boissons)

Pour patienter, nos régälades...

Œuf de ferme défait  
potiron et champignons des sous-bois

Poisson de petite pêche  
jus de bouillabaisse

Volaille jaune des Landes  
épinards et pommes boulangère

Fromages frais et affinés  
mesclun d’herbes d’ici

Soufflé au Grand Marnier  
sorbet orange

...Mignardises et friandises

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17/12/2002, l’Hostellerie de l’Abbaye de la Celle, ainsi que ses fournisseurs, s’engagent et garantissent l’origine de toutes leurs viandes française

Nos partenaires pour ce menu

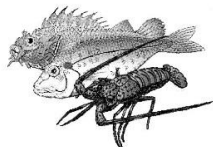
FESTINS DE FRANCE  
Andignac®  
FOIE GRAS

*de Foie gras des chefs*



Famille Nicolai

RM MAREE  
MIN DE SAUMATY 13016 MARSEILLE



CHÂTEAU DUVIVIER

CHÂTEAU  
DES  
ANNIBALS



VB VINS BREBAN

HOSTELLERIE  
DE  
L'ABBAYE  
DE  
LA CELLE

 Tous au  
Restaurant !

« Votre invité est notre invité »

FRANCE BOISSONS  
servir, animer, réussir

## LES VINS

Bouteille  
75 cl

Carafe  
37,5 cl

### Blanc

2017 Château Margillière – Bastide 45 27

2017 Château Duvivier – L’Amandier 50 30

### Rosé

2017 Domaine des Annibals 45 27

2017 Château Duvivier – Coquelicots 50 30

### Rouge

2015 Domaine des Annibals – Fesse-Mathieu 40 24

2015 Château Margillière – Bastide 45 27

2015 Château Duvivier – Les Muriers 60 36

### La sélection Coravin

Verre 12 cl

2012 Chambolle-Musigny – Taupenot-Merme 28

### Apéritif maison « Tous au Restaurant »

Bulles de Provence et liqueur d’amandine 14

## DINER

105 (hors boissons)

Pour patienter, nos régälades...

Fin velouté d’écrevisses  
en infusion de cèpes

Ravioles de verts de blette  
parmesan et sauge

Noix de Saint-Jacques rôties au thym  
potiron

Petit pâté chaud de canard et foie gras  
fruit et légumes d’automne

Fromages frais et affinés  
mesclun d’herbes d’ici

Craquelin nougatine  
glace au caramel

...Mignardises et friandises

Coravin : cette invention américaine permet de prélever un verre de vin d’une bouteille sans la déboucher.  
Une fine aiguille vient transpercer le bouchon de liège et injecter de l’argon dans la bouteille, un gaz neutre qui empêchera l’oxydation du vin. La bouteille peut ainsi se garder encore de nombreux mois sans altérer le vin.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS  
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar  
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17/12/2002, l’Hostellerie de l’Abbaye de la Celle, ainsi que ses fournisseurs, s’engagent et garantissent l’origine de toutes leurs viandes française