

## ENTRÉES

Œufs de ferme défaits, courge du potager	26
Fin velouté d'écrevisses en infusion de cèpes	28
Petit pâté chaud de canard et foie gras	30
Risotto onctueux, champignons des sous-bois	32

## PLATS

Poisson de petite pêche, artichauts, olives noires et riquette	40
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes, fenouil et agrumes	44
Quasi de veau rôti à la sauge, déclinaison de carottes	44
Volaille jaune des Landes, pommes boulangères et pousses d'épinards	46
Agneau des bergers de France, céleri et panisses dorées	48

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Soufflé citron	16
Poire au vin de l'Abbaye, glace vanille Bourbon	16
Composition chocolat*, sorbet fruits rouges	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'AUTOMNE

77€ HORS BOISSON

Œuf de ferme défait

courge du potager

Poisson de petite pêche

artichauts, olives noires et riquette

Volaille jaune des Landes

pommes boulangères et pousses d'épinards

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Soufflé citron

## MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Fin velouté d'écrevisses

en infusion de cèpes

Risotto onctueux

champignons des sous-bois

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes

fenouil confit et agrumes

Agneau des bergers de France

céleri et panisses dorées

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Composition chocolat\*

sorbet fruits rouges