

HOSTELLERIE L'ABBAYE DE LA CELLE

ENTRÉE

- Fraîcheur végétale de l'Abbaye 28
caviar d'aubergine et vinaigrette aux herbes du jardin
- Petits farcis 32
comme « on les aime en Provence »
- Risotto onctueux aux courgettes de nos producteurs 32
truffe d'été
- Tatin d'anchois frais 30
citron confit et oignons doux

PLAT

- Rouget de roche juste snacké 46
courgette et tapenade, sauce liée au foie
- Poissons de Méditerranée 44
cuit dans un jus de bouillabaisse
- Joue de bœuf en raviole 44
olives noires, réduction d'une daube
- Suprême de volaille des Gallinettes rôti, la cuisse en fricassée 46
gnocchi et champignons

À PARTAGER

- Baudroie de Méditerranée rôtie 2 PERS 52 PP
Oignons, tomate et olive
- Agneau de La Roque-Esclapon sur la braise 2 PERS 48 PP
Aubergine grillée, pesto à la sarriette et panisse croustillant

FROMAGE

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

DESSERT

- Abricot rôti de nos vergers 18
lavande en fleur en pickles et pistache
- Citron de La Crau givré 18
granité basilic
- Chocolat crémeux issu de notre Manufacture à Paris 18
Fine dentelles craquantes et noisettes
- Savarin imbibé selon votre choix 22
crème mi-montée à la vanille

MENU D'ÉTÉ

95€ HORS BOISSON

Petits farcis
comme « on les aime en Provence »

Poissons de Méditerranée
cuit dans un jus de bouillabaisse

Joue de bœuf en raviole
olives noires, réduction d'une daube

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Abricot rôti de nos vergers
lavande en fleur en pickles et pistache

MENU MOMENT DE PARTAGE

130€ HORS BOISSON

*Menu servi pour l'ensemble de la table

Laissez-vous guider par notre chef Nicolas,
sur les routes et les goûts du Var en 6 étapes.

Prix nets taxes et service compris.

Le restaurant de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle ainsi que ses fournisseurs

Garantissent la provenance française de toutes les viandes.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.