

## ENTRÉE

- Fraîcheur végétale de l'Abbaye **28**  
oignons doux et vinaigrette aux herbes du jardin
- Huîtres de Méditerranée **30**  
gratinées aux fines bulles de Provence
- Malfatti d'artichaut en barigoule **30**  
citron confit et roquette
- Soupe de courge muscade **28**  
pain au maïs et champignons

## PLAT

- Daurade royale juste snackée **46**  
cerfeuil tubéreux et kumquat
- Encornet du littoral **44**  
farci aux blettes, pignons et olives noires
- Volaille des Galinettes **44**  
courge de nos producteurs
- Cochon de la Ferme de Manon **44**  
artichaut violet, champignon des sous-bois et pomme grenaille

## À PARTAGER

- Queue de lotte rôtie **2 PERS 52 PP**  
carotte confite, citron et marjolaine
- Agneau de La Roque-Esclapon sur la braise **2 PERS 48 PP**  
céleri rave et condiment tournesol

## FROMAGE

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

## DESSERT

- Chocolat de la manufacture de Paris,  
sorbet passion **18**
- Citron givré **18**  
granité noix de coco
- Savarin imbibé selon votre choix **22**  
crème mi-montée à la vanille
- Pommes façon « Tatin » **2 PERS 24**  
glace vanille

## **MENU D'AUTOMNE**

**95€ HORS BOISSON**

Soupe de courge muscade  
pain au maïs et champignons

Encornet du littoral  
farci aux blettes, pignons et olives noires

Cochon de la Ferme de Manon  
artichaut violet, champignon des sous-bois et pomme grenaille

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Pommes façon « Tatin »  
glace vanille

## **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.