




ENTRÉES

Asperges vertes de Provence en vinaigrette et oeufs défaits 	24
Encornet du littoral, petit épeautre de Bras	26
Légumes de printemps de nos paysans, brousse de Vincent Hermier	28
Foie gras de canard confit, toast blond et citron vert	32

PLATS

Merlu de ligne, artichauts violets et riquette	38
Poisson de Méditerranée aux agrumes	46
Volaille jaune des Landes, ail confit et fevettes	42
Dos d'agneau des bergers de France, socca à la sarriette	46
Poitrine et ris de veau à la sauge, déclinaison de carottes	46

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Crèmeux citron, meringue	16
Sablé aux fraises, glace à l'huile d'olive	16
Entremets chocolat*/praliné 	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.