



## LA CARTE

JUILLET 2019

### ENTRÉES

Paleron de bœuf rafraîchi, bien assaisonné, primeurs croquants	26
Tendres légumes d'été, herbes fraîches	26
Fine ratatouille des jardins de Provence, crustacés	30
Encornet farci du littoral, puis braisé au fenouil	38

### PLATS

Poisson de petite pêche, courgette fleur farcie	46
Canette des Dombes, navets confits	42
Quasi de veau à la sauge, carottes fanes et pommes grenaille	46
Pigeon fermier du Poitou, céleri, cerise et giroilles	48

### À PARTAGER

Carré d'agneau à la sarriette, artichaut, olive et cébettes	42 p.p
---	--------

### FROMAGES

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

### DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Vacherin aux fruits rouges	16
Biscuit mirliton agrume/melon	16
Chocolat*/pignons, glace vanille 	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.