

ENTRÉES

Cookpot de légumes racines, condiment à la mélanosporum	26
Poireaux et Mona lisa à la truffe noire	28
Ballotine de volaille et foie gras de canard, chutney noix	30
Poulpe de roche, betterave de notre jardin	26

PLATS

Saint-Jacques des côtes bretonnes, topinambours et mâche doucette	38
Poisson de Méditerranée rôti, pomme/fenouil fondant	36
Cochon de montagne, au romarin, choux rouge	36
Pièce de boeuf au sautoir, raviole de blette au parmesan	42
Quasi et ris de veau à la sauge, laitue braisée	44

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	15
Crêpes Suzette	18
Poire / Chocolat*	16
Pomme / amande	17

* 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