

## ENTRÉES

|  |    |
|--|----|
| Bonite de Méditerranée marinée, caviar d'aubergine | 26 |
| Tendres légumes, à la grecque, gamberoni à cru     | 28 |
| Farcis de Provence, pistou d'herbes                | 26 |
| Pressée de canard et foie gras, artichauts violets | 32 |

## PLATS

|   |    |
|---|----|
| Merlu de ligne, fenouil et citron confit                | 38 |
| Retour de pêche, courgette fleur farcie et basilic      | 44 |
| Canette des Dombes rôtie au romarin, céleris et cerises | 38 |
| Pièce de veau à la sauge, carottes fanes et betterave   | 44 |

## FROMAGES

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

## DESSERTS

|   |    |
|---|----|
| Glaces et sorbets maison  | 15 |
| Feuilletage croustillant à la crème, glace à la sauge de notre jardin | 16 |
| Entremets chocolat* / café  | 17 |
| Pêche de nos vergers, verveine  | 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