

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Anchois frais en beignet, condiment olive et citron | 26 |
| Tendres légumes à la grecque, poulpe de roche | 28 |
| Aubergine en cannelloni, piperade et encornet croustillant | 26 |
| Fine tranche de veau, sauce thon | 32 |

PLATS

| | |
|---|----|
| Retour de pêche, fenouil fondant, jus d'une bouillabaisse | 44 |
| Merlu de ligne, courgette, tomate et basilic du jardin | 38 |
| Canette des Dombes, céleri et figue de Provence | 43 |
| Cochon de montagne, boulangère et champignons | 40 |

FROMAGES

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

DESSERTS

| | |
|-----------------------------------|----|
| Glaces et sorbets maison | 15 |
| Mirabelle de nos vergers, romarin | 16 |
| Entremets chocolat* / olives | 17 |
| Pistache / fruits rouges | 16 |

* 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