

## 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
Oeufs défaits, champignons des sous-bois et cresson de fontaine	30

## PLATS

Merlu de ligne, fenouil et jus d'une bouillabaisse	38
Retour de pêche, courgette, tomate et basilic du jardin	44
Canette des Dombes, céleris et figues de Provence	40
Pièce de veau à la sauge, artichauts et gnocchis	44

## FROMAGES

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

## DESSERTS

Glaces et sorbets maison	15
Croustillant mousse de lait / cacahuète	16
Entremets chocolat* / olives	17
Millefeuille / fruits rouge	18

\* 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