


ENTRÉES

Tendres légumes à la grecque, brousse de Vincent Hermier		26
Betterave de nos jardins, encornet et basilic		28
Noix de veau rafraîchie, thon et câpres		27
Ravioles d'artichauts violets, sauge du potager et lard paysan		30


PLATS

Merlu de ligne doré, fèves, petits pois et citron		38
Poisson de méditerranée au naturel, courgettes, tomates et olives noires		42
Canette des Dombes en deux cuissons, cerise et marjolaine		40
Pièce de veau au sautoir, champignons des sous-bois et carottes fanes		42

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison		15
Fines feuilles croustillantes, fraises et basilic		16
Pavlova contemporaine aux framboises		17
Finger chocolat  , pignons et fleur de sel		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.
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar

MENU DU DEJEUNER

DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI
56 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

81 € HORS BOISSON

Tendres légumes à la grecque
brousse de Vincent Hermier

Merlu de ligne doré
févettes, petits pois et citron

Pièce de veau au sautoir
champignons des sous-bois et carottes fanes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fines feuilles croustillantes
fraises et basilic

MENU SIGNATURE

110 € HORS BOISSON


Noix de veau rafraîchie
thon et câpres

Ravioles d'artichauts violets
sauge du potager et lard paysan

Poisson de méditerranée au naturel
courgettes, tomates et olives noires

Canette des Dombes en deux cuissons
cerise et marjolaine

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Finger chocolat 
pignons et fleur de sel



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.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar