

ENTRÉE

Premières asperges vertes du Var, ravioles vertes et caillé de chèvre	28
Légumes de saison, fin bouillon de poule-au-pot, pistou d'herbes	28
Petit épeautre de Bras, crevettes et encornet de Méditerranée, jus de fenouil réduit	30
Sauté gourmand d'écrevisses, morilles brunes	34

PLAT

Merlu de Méditerranée, artichauts cuits et crus à la coriandre, condiment sarrasin	40
Saint-pierre du littoral varois, blettes, olives noires et fleur de romarin	44
Canette des Dombes, céleri, orange et graines de tournesol	44
Pigeon de la Maison Mieral, ail nouveau et socca	48

FROMAGE

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

DESSERT

Glaces et sorbets maison	15
Fraises de notre région, citron et thym	16
Rhubarbe confite et glacée, crème légère à la rose	17
Chocolat de notre Manufacture à Paris, vanille torréfiée	18

* Issu de notre Manufacture à Paris.

Prix nets taxes et service compris.

Le restaurant de l'Abbaye de la Celle ainsi que ses fournisseurs garantissent la provenance française de toutes les viandes.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande..

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

60 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

88 € HORS BOISSON

Premières asperges vertes du Var
ravioles vertes et caillé de chèvre

Merlu de Méditerranée
artichauts cuits et crus à la coriandre, condiment sarrasin

Canette des Dombes
céleri, orange et graines de tournesol torréfiées

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fraises de notre région
citron et thym

MENU SIGNATURE

115 € HORS BOISSON

Petit épeautre de Bras
crevettes et encornet de Méditerranée, jus de fenouil réduit

Légumes de saison
fin bouillon de poule-au-pot, pistou d'herbes

Saint-pierre du littoral varois
blettes, olives noires et fleur de romarin

Pigeon de la Maison Mieral
ail nouveau et socca

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Rhubarbe confite et glacée
crème légère à la rose