

# HOSTELLERIE L<sup>DE</sup> ABBAYE DE LA CELLE

JUIN 2022

## ENTRÉE

Légumes de nos producteurs, à la Grecques condiment herbes	28
Courgette fleurs farcies maquereaux en escabèche et basilic	30
Encornets et crevettes de Méditerranée tagliatelles à l'encre de seiche, fenouil sauvage	30
Bonite rafraîchie, rémoulade de céleri, condiment vitello	32

## PLAT

Merlu de Méditerranée, fenouil et citron confit	42
Volaille jaune des Landes rôti à la broche, abricot et amande fraîche	42
Pagre du littoral varois artichauts cuits et crus, riquette et olive noire	44
Dos d'agneau des bergers de France en croûte d'herbes légumes au vert et sarriette	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
Cerises cuites et crus, shiso	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

Courgette fleur farcie  
maquereaux en escabèche et basilic

Merlu de Méditerranée  
fenouil et citron confit

Volaille jaune des Landes  
rôti à la broche, abricot et amande fraîche

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Cerises cuites et crues  
shiso

## MENU SIGNATURE

115 € HORS BOISSON

Bonite rafraîchie  
rémoulade de céleri, condiment vitello

Encornets et crevettes de Méditerranée  
tagliatelles à l'encre de seiche, fenouil sauvage

Pagre du littoral varois  
artichauts cuits et crus, riquette et olive noire

Dos d'agneau des bergers de France en croûte d'herbes  
légumes au vert et sarriette

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Fraises de notre région  
citron et thym