

ENTRÉE

Légumes de nos producteurs, à la Grecques, condiment herbes	28
Courgettes du pays varois, aubergine et basilic, maquereaux en escabèche	30
Encornets et crevettes de Méditerranée, tagliatelles à l'encre de seiche, fenouil sauvage	30
Cèpes d'été, jambon cru croustillant, amandes et parmesan	32

PLAT

Merlu de Méditerranée, fenouil et citron confit	42
Pagre du littoral varois, artichauts cuits et crus	44
Volaille jaune des Landes à la broche, abricot et pommes grenailles	42
Quasi d'agneau des bergers de France à la sarriette, céleri	48

FROMAGE

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

DESSERT

Pêches grillées et crues, verveine et amandes fraîches	17
Fruits rouges de saison au naturel, fleur de sureau	17
Chocolat de notre Manufacture à Paris, croustillant de grué de cacao, sorbet livèche	18
Glaces de notre Manufacture à Paris	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 D'ÉTÉ

88 € HORS BOISSON

Courgette du pays varois,
aubergine et basilic, maquereaux en escabèche

Merlu de Méditerranée
fenouil et citron confit

Volaille jaune des Landes à la broche
abricot et pommes grenailles

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat de notre Manufacture à Paris
croustillant de grué de cacao, sorbet livèche

MENU SIGNATURE

115 € HORS BOISSON

Cèpes d'été
jambon cru croustillant, amandes et parmesan

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

Pagre du littoral varois
artichauts cuits et crus

Quasi d'agneau des bergers de France à la sarriette
céleri

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fruits rouges de saison au naturel
fleur de sureau