

HOSTELLERIE L^{DE} ABBAYE DE LA CELLE

AOUT 2022

ENTRÉE

Maquereau en escabèche, tomate et basilic	30
Aubergine en cannelloni, sauté d'encornets et poivrons grillés	30
Cèpes d'été, jambon cru croustillant, parmesan	32
Demi homard en fraîcheur légumes à la grecques, condiment herbes	38

PLAT

Merlu de Méditerranée, courgette du jardin	42
Pagre du littoral varois, radis cuits et crus, sucs de cuisson acidulés	44
Quasi de veau à la sauge, céleri et girolles	46
Agneau des Bergers de France, tomate confite et olive	46

FROMAGE

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

DESSERT

Melon et groseilles, en fraîcheur	17
Fruits rouges de saison au naturel, fleur de sureau	17
Coupe vanille et café de notre Manufacture à Paris	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

Maquereau en escabèche
tomate et basilic

Merlu de Méditerranée
courgette du jardin

Quasi de veau à la sauge
céleri et girolles

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Melon et groseilles
en fraîcheur

MENU SIGNATURE

115 € HORS BOISSON

Cèpes d'été
jambon cru croustillant, parmesan

Aubergine en cannelloni
sauté d'encornets et poivrons grillés

Pagre du littoral varois
radis cuits et crus, sucs de cuisson acidulés

Agneau des Bergers de France
tomate confite et olive

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fruits rouges de saison au naturel
fleur de sureau