

## ENTRÉE

Pressé de choux, boeuf et foie gras, pickels et estragon	32
Oeufs de ferme croustillant, crème légère de maïs, jus figue/Porto	28
Ravioles de vert de blettes et parmesan, chanterelles	28
Noix de Saint-Jacques marinées à crue, betterave et pomelos	32

## PLAT

Poisson de petite Pêche, artichauts, olives noires et riquette	44
Petit épeautre de Bras, encornets, crevettes et moules de Bouchot	44
Cochon de montagne, panais croustillant	44
Dos d'agneau à la sariette, courges de notre potager, jus corsé	46

## FROMAGE

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

## DESSERT

Coing en fraîcheur, sorbet pamplemousse vermouth	17
Pomme confite, céréales au miel de thym, glace plombières	17
Chocolat de notre Manufacture à Paris, glace trois vanilles	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'AUTOMNE

88 € HORS BOISSON

Pressé de choux, boeuf et foie gras  
pickels et estragon

Petit épeautre de Bras  
encornets, crevettes et moules de Bouchot

Cochon de montagne  
panais croustillant

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat de notre Manufacture à Paris  
glace trois vanilles

## MENU SIGNATURE

115 € HORS BOISSON

Noix de Saint-Jacques marinées à crue  
betterave et pomelos

Oeuf de ferme croustillant  
crème légère de maïs, jus figue/Porto

Poisson de petite pêche  
artichauts, olives noires et riquette

Dos d'agneau à la sarriette  
courges de notre potager

Fromages frais et affinés  
mesclun d'herbes d'ici

Pomme confite  
céréales au miel de thym, glace plombières