

HOSTELLERIE L^{DE} ABBAYE DE LA CELLE

FÉVRIER 2023

ENTRÉE

Œufs de ferme croustillants, épinards et jus de volaille truffé	28
Carottes multicolores et langoustines de Méditerranée, poudre de laurier	30
Noix de Saint-Jacques marinées à cru, artichauts, citron confit et capucine	32
Pressée de canette et foie gras, poire Martin Sec et fine gelée de Maury	34

PLAT

Poisson de petite pêche locale, poireaux grillés et écume de Mona Lisa	46
Sole de nos côtes, courge, châtaignes et échalotes confites	48
Dos d'agneau à la sarriette, tagliatelles de salsifis et pignons de pin	47
Pigeon de la Maison Miéral, légumes racines, condiment genièvre	51

A PARTAGER

Pièce de bœuf de race normande	48 p.p.
--------------------------------	---------

FROMAGE

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

DESSERT

Crêpe soufflée aux agrumes, sorbet citron/citron confit*	18
Poire Conférence rôtie, glace caramel beurre salé*	18
Composition chocolat* et noix de coco	19
Glaces et sorbets de saison*	18

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. * Issu de notre Manufacture à Paris.

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

70 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU D'HIVER

95 € HORS BOISSON

Carottes multicolores et langoustines de Méditerranée
poudre de laurier

Poisson de petite pêche locale
poireaux grillés et écume de Mona Lisa

Dos d'agneau à la sarriette
tagliatelles de salsifis et pignons de pin

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Poire Conférence rôtie
glace caramel beurre salé*

MENU SIGNATURE

130 € HORS BOISSON

Pressée de canette et foie gras
poire Martin Sec et fine gelée de Maury

Noix de Saint-Jacques marinées à cru
artichauts, citron confit et capucine

Sole de nos côtes
courge, châtaignes et échalotes confites

Pigeon de la Maison Miéral
légumes racines, condiment genièvre

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Composition chocolat* et noix de coco