

ENTRÉE

Fine tartelette de légumes verts, caillé de brebis	30
Morilles à peine crémees, cavatelli et ail des ours	34
Artichauts violets cuits et crus crevettes de Méditerranée et pesto de riquette	32
Pâté en croûte de volaille et foie gras pickles de légumes	32

PLAT

Petite pêche de Méditerranée asperges blanches et garniture d'une grenobloise	44
Poisson de nos côtes, pois chiches de Bras et coriandre	48
Quasi de veau, poirette et fèves, beignet de sauge	46
Bœuf de race Limousine, oignon farci et cébettes	46

FROMAGE

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

DESSERT

Fraises d'ici au naturel aceto balsamico et menthe de Corse	18
Délicate crème au citron Fontainebleau et sorbet herbes fraîches*	18
Chocolat*, praliné au sarrasin et glace au pain*	19
Glaces et sorbets*	18

* Issu de nos 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

70€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

95€ HORS BOISSON

Artichauts violets cuits et crus
crevettes de Méditerranée et pesto de riquette

Petite pêche de Méditerranée
asperges blanches et garniture d'une grenobloise

Quasi de veau
poirette et fèves, beignet de sauge

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fraises d'ici au naturel
aceto balsamico et menthe de Corse

MENU SIGNATURE

130€ HORS BOISSON

Fine tartelette de légumes verts
caillé de brebis

Morilles à peine crémees
cavatelli et ail des ours

Poisson de nos côtes
pois chiches de Bras et coriandre

Bœuf de race Limousine
oignon farci et cébettes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat*
praliné au sarrasin et glace au pain*