

LA CARTE

ENTRÉES

Soupe de moule de bouchot, pistils de safran	26
Tendres légumes à la grecque, encornets sautés	28
Œuf défait, champignons des sous-bois et raisins	30
Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard	32

PLATS

Pagre de Méditerranée, potimarron et poirettes grillés	40
Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes, betteraves et baies de Timut	44
Pigeon de la maison Miéral, navets confits à l'orange	48
Jarret de veau à la sauge, maquis et carottes fanes	44

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	15
Agrumes de saison au naturel, sorbet pomelos	16
Coing grillé et glacé, mousse légère badiane, vinaigrette grenade	17
Chocolat et café de nos Manufacture à Paris, crème légère à la noisette	18

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 en date du 17.12.2002,

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 DU DÉJEUNER

DU LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI

56 € ENTRÉE / PLAT / DESSERT

MENU D'AUTOMNE

81 € HORS BOISSON

Soupe de moule de bouchot
pistils de safran

Pagre de Méditerranée
potimarron et poirettes grillés

Jarret de veau à la sauge
maquis et carottes fanes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Coing grillé et glacé
mousse légère badiane, vinaigrette grenade

MENU SIGNATURE

110 € HORS BOISSON

Pâté croûte de volaille et foie gras de canard

Œuf défait
champignons des sous-bois et raisin

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes
betteraves et baie de Timut

Pigeon de la maison Miéral
navets confits à l'orange

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Agrumes de saison au naturel
sorbet pomelos