

HOSTELLERIE L^{DE} ABBAYE DE LA CELLE

AVRIL 2024

ENTRÉE

Fine tartelette de légumes de printemps caillé de brebis, condiment des fanes	32
Morilles à peine crémées, cavatelli et asperges vertes	38
Poulpe de roche grillé pois chiches de Bras, câpres, échalote et huile d'olive	34
Effiloché de joue et queue de boeuf lentilles vertes de Bras, moutarde et herbes fraîches	34

PLAT

Saint-pierre de Méditerranée pressé de blettes et moules de bouchots	48
Noix de Saint-Jacques grillées et fumées céleri en cocotte, sauce à manger	46
Veau fermier doré au sautoir carottes fanes en papillote, jus corsé	48
Dos d'agneau à la sarriette fèves, oignons nouveaux et ail des ours	52

FROMAGE

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

DESSERT

Fraises de Provence au naturel crème crue, condiment et sorbet roquette	18
Rhubarbes pochées fromage blanc de Sillan-la-Cascade, sorbet hibiscus	18
Composition chocolat de notre Manufacture, sorbet gingembre	18
Glace et sorbet*	18

* Issu de nos Manufactures 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 DE PRINTEMPS

95€ HORS BOISSON

Fine tartelette de légumes de printemps
caillé de brebis, condiment des fanes

Noix de Saint-Jacques grillées et fumées
céleri en cocotte, sauce à manger

Veau fermier doré au sautoir
carottes fanes en papillote, jus corsé

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Fraises de Provence au naturel
crème crue, condiment et sorbet roquette

MENU SIGNATURE

130€ HORS BOISSON

Poulpe de roche grillé
pois chiches de Bras, câpres, échalote et huile d'olive

Morilles à peine crémées
cavatelli et asperges vertes

Saint-pierre de Méditerranée
pressé de blettes et moules de bouchots

Dos d'agneau à la sarriette
févettes, oignons nouveaux et ail des ours

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Composition chocolat de notre Manufacture
sorbet gingembre