

ENTRÉES

Porchetta de lapereau, primeurs croquants	26
Légumes de nos paysans, condiment truffe	28
Asperges vertes de Provence pochées, vinaigrette aux herbes	28
Foie gras de canard confit, marmelade pomme/noix	32

PLATS

Pagre du littoral, fenouil fondant, olives et câpres	38
Saint-pierre de Méditerranée, artichauts violets et panisses dorées	44
Volaille jaune des Landes, pommes grenaille et cébettes	42
Agneau des Bergers de France, céleri rave et fèves	44
Quasi de veau rôti à la sauge, carottes fanes et petits pois	46

FROMAGES

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

DESSERTS

Glaces et sorbets maison	14
Sablé à l'huile d'olive, fraises de Provence	16
Soufflé à la pistache	16
Chocolat*/ praliné	17

* Chocolat issu de notre Manufacture à Paris
Prix nets en euro taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1467 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.

MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

52€ ENTRÉE / PLAT / DESSERT

42€ ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

MENU DE PRINTEMPS

77€ HORS BOISSON

Asperges vertes de Provence pochées
vinaigrette aux herbes

Pagre du littoral
fenouil fondant, olives et câpres

Volaille jaune des Landes
pommes grenaille et cébettes

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Sablé à l'huile d'olive
fraises de Provence

MENU SIGNATURE

105€ HORS BOISSON

Foie gras de canard confit
marmelade pomme/noix

Légumes de nos paysans
condiment truffe

Saint-pierre de Méditerranée
artichauts violets et panisses dorées

Agneau des Bergers de France
céleri rave et fèves

Fromages frais et affinés
mesclun d'herbes d'ici

Chocolat*/ praliné