

HOSTELLERIE L^{DE} ABBAYE DE LA CELLE

JUILLET 2026

ENTRÉES

Salade d'artichauts poivrade, pistes vivement sautés	30
Petits farcis comme on les aime en Provence	32
Agnolotti de brousse de brebis, tomate et basilic	32
Porchetta de lapin, salade d'herbes et pickles	34

PLATS

Rouget à la plancha, fenouil confit et olives taggiasca	44
Retour de pêche du jour, pommes grenailles dorées, fin bouillon d'une bouillabaisse	44
Volaille de la ferme des Galinettes rôtie, courgette violon et pesto de marjolaine	48
Côtelettes d'agneau fermier au feu de bois, gnocchis et vrai jus	50

FROMAGE

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes d'ici	20
---	----

DESSERTS

Baba au rhum, crème mi-montée	18
Soufflé au chocolat de notre Manufacture à Paris, glace trois vanilles	20
Fraise Melba	20
Poêlée de cerises, glace pistache	20
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..

MENU D'ÉTÉ

92€ HORS BOISSON

Petits farcis comme on les aime en Provence

Retour de pêche du jour

pommes grenailles dorées, fin bouillon d'une bouillabaisse

Volaille de la ferme des Galinettes rôtie,
courgette violon et pesto de marjolaine

Fraise Melba

Fromages frais et affinés
supplément par personne 10

MENU MOMENT DE PARTAGE

126€ HORS BOISSON

SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Laissez-vous guider par notre chef Nicolas,
sur les routes et les goûts du Var en 6 étapes