

HOSTELLERIE
L'ABBAYE
DE
LA CELLE

ENTRÉE

| | |
|---|----|
| Raviole de lapin et foie gras, primeurs croquants | 30 |
| Fine tartelette aux champignons, betteraves et gel citron | 30 |
| Œufs de ferme défaits, champignons, épinards et chips d'oignons | 32 |
| Asperges vertes de Provence rôties tournesol et sabayon au naturel | 34 |

PLAT

| | |
|---|----|
| Merlu de ligne rôti, poireaux, oursin et huile verte | 44 |
| Sauté d'encornet et moules de Bouchot, topinambours rôtis | 46 |
| Cochon de la ferme de Manon, carottes fanes, jus graines de moutarde | 44 |
| Volaille des Galinettes, légumes racines, sauce Albufera | 48 |

A PARTAGER

| | |
|--|---------------|
| Dorade de Méditerranée, cuit au plat, salsifis et laurier | 2 pers 54€/DD |
|--|---------------|

FROMAGE

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

DESSERT

| | |
|--|----|
| Crêpes flambées au Grand Marnier | 20 |
| Kiwi en texture, granité aux herbes | 18 |
| Paris / Brest à partager | 28 |
| Coupe glacée aux agrumes et olive d'Italie | 18 |

MENU HIVER

92€ HORS BOISSON

Raviole de lapin et foie gras
primeurs croquants

Merlu de ligne rôti
poireaux, oursin et huile verte

Cochon de la ferme de Manon
carottes fanes, jus graines de moutarde

Kivi en texture
granité aux herbes

Fromages frais et affinés
Supplément 10 PP

MENU MOMENT DE PARTAGE

126€ HORS BOISSON

*Menu 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.

Prix nets taxes et service compris.

Le restaurant de l'Hostellerie 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.