

ENTRÉE

Merlu et monalisa en écrasé rouille, pousses de salade frisée	28
Ravioles de lapin au romarin primeurs croquants	30
Œufs mollet croustillants champignons des sous-bois, jus de bœuf corsé	32
Asperges verte de Provence brousse de brebis	32

PLAT

Petit épeautre de Bras légumes verts et ails des ours	42
Pagre rôti artichaut violet, oseille	46
Volaille des Galinettes asperges vertes et roquette	44
Cochon de la ferme de Manon côte et travers, gnocchis de pomme de terre	42

À PARTAGER

Dorade de Méditerranée cuit au plat, pomme de terre et olives noires	2 PERS 52 PP
Agneau de la Roque Esclapon oignon nouveau et condiment coriandre	2 PERS 48 PP

FROMAGE

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

DESSERT

Composition chocolat de notre Manufacture de Paris glace trois vanilles	20
Fraises de Provence rhubarbe pochée	20
Savarin imbibé selon votre choix crème mi-montée à la vanille	22
Mille-feuille Vanille à partager	24

MENU DE PRINTEMPS

90€ HORS BOISSON

Merlu et monalisa en écrasé
rouille, pousses de salade frisée

Petit épeautre de Bras
légumes verts et ails des ours

Cochon de la ferme de Manon
côte et travers, gnocchis de pomme de terre

Fraises de Provence
rhubarbe pochée

Fromages frais et affinés
Supplément 10

MENU MOMENT DE PARTAGE

125€ 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.