


STARTERS

Greek-style tender vegetables, Vincent Hermier goat curd		26
Beetroot from our garden, squid and basil		28
Chilled thinly sliced veal, tuna and capers		27
Purple artichoke ravioli, sage and country bacon		30


MAIN COURSES

Roasted line-caught hake, green peas and lemon		38
Mediterranean fish, courgettes, tomatoes and black olives		42
Duckling from 'Les Dombes' two ways, cherry and marjoram		40
Seared piece of veal, wild mushrooms and early carrots		42

CHEESES

Selection of local cheeses, mixed salad leaves & herbs		18
--	--	----

DESSERTS

Homemade ice cream and sorbet		15
Crispy leaves, strawberry and basil		16
Contemporary raspberry Pavlova		17
Chocolate* finger  , pine nuts and pure sea salt		18



Chocolat issu de notre Manufacture à Paris

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 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.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar

LUNCH MENU

FROM MONDAY TO FRIDAY
56 € STARTER / MAIN COURSE / DESSERT

Lunch menu dishes are selected by our chef and will be proposed to you orally

SUMMER MENU

81 € EXCLUDING DRINKS

Greek style tender vegetables

Vincent Hermier goat curd

Roasted line-caught hake

green peas and lemon

Seared piece of veal

wild mushrooms and early carrots

Selection of local cheeses

mixed salad leaves & herbs

Crispy leaves

strawberry and basil

SIGNATURE MENU

110 € EXCLUDING DRINKS

Chilled thinly sliced veal

tuna and capers

Purple artichoke ravioli

sage and country bacon

Mediterranean fish

courgettes, tomatoes and black olives

Duckling from 'Les Dombes' two ways

cherry and marjoram

Selection of local cheeses

mixed salad leaves & herbs

Chocolat finger 

pine nuts and pure sea salt



Chocolat issu de notre Manufacture à Paris

Prix nets taxes et service compris.

Selon les dispositions régies par le décret N2002-1465 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.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition au bar