

Velouté de fenouil

gamberoni et cébette **24**



Oeufs de ferme défaits

céleri, truffe noire et mouillettes de pain de maïs **28**

Foie gras de canard

confit au naturel, figuettes au Porto et toasts blonds **30**

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes

dorés, potiron du potager **32**

Merlu de ligne

pommes boulangère, sucs de cuisson au vin rouge **34**

Saint-pierre de pêche locale

blancs de blette, coquillages et câpres **40**

Quasi et ris de veau

à la sauge, carottes, navets fanes et chou romanesco **40**

Dos d'agneau des bergers de France

petit épeautre de Bras et broccolettis **42**

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici **18**

Glaces et sorbets maison **14**

Crêpes Suzette **15**

Entremets chocolat*/noisette **16**



Pomme, poire et coing

rôtis à la vanille Bourbon, Chantilly peu fouettée **16**

MENU DE SAISON

74 € hors boisson



Oeuf de ferme défait

céleri, truffe noire et mouillettes de pain de maïs

Merlu de ligne

pommes boulangère, sucs de cuisson au vin rouge

Quasi et ris de veau

à la sauge, carottes, navets fanes et chou romanesco

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici

Entremets chocolat*/noisette

MENU DE L'ABBAYE

98 € hors boisson

Foie gras de canard

confit au naturel, figuettes au Porto et toasts blonds

Noix de Saint-Jacques des côtes bretonnes

dorés, potiron du potager

Saint-pierre de pêche locale

blancs de blette, coquillages et câpres

Dos d'agneau des bergers de France

petit épeautre de Bras et broccolettis

Fromages frais et affinés

mesclun d'herbes d'ici



Pomme, poire et coing

rôtis à la vanille Bourbon, Chantilly peu fouettée

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17/12/2002, l'Abbaye de la Celle, ainsi que ses fournisseurs, s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes française// Hiver 2017