

Le Prieuré au Déjeuner

25,00 €

Servi au déjeuner du mercredi au samedi midi, sauf jours fériés

Served at lunchtime from Wednesday to Saturday except bank-holidays

Pistou de tomates multicolores de l'ami Didier, sorbet fenouil et croûtons dorés

** Our friend Didier's multicolored tomatoes "pesto", fennel sorbet, golden croutons**

Ou/or

Œuf Bio des Deux-Sèvres servi tiède, vinaigrette de haricots du jardin, fleur de ciboulette et framboises

Organic egg from Deux-Sèvres region served warm, with green beans from the garden in vinaigrette sauce, chive flowers and raspberries



Thon blanc de Méditerranée, pulpe de courgettes aux pignons de pin, sucs de citron

Mediterranean white tuna, zucchini pulp with pine nuts, lemon juices

Ou/or

Crapaudine de caille à la diable, quinoa rouge de Longué-Jumelles, abricots rôtis au sirop d'érable

**Splayed quail in slightly spiced sauce, red quinoa from Longué-Jumelles, roasted apricots in maple syrup **



Assiette de fromages affinés du maitre fromager de Louzy

Matured cheeses platter from the master cheese maker in Louzy

Ou/or

Les mûres de notre région façon « cheesse-cake », textures de fruits noirs

**Local blackberries served as a cheesecake, with a medley of black fruit **

Ou/or

Salade de pêches du moment pochées au Coteaux du Layon, granola maison et sorbet pêche/basilic

**Salad of freshly picked peaches poached in Coteaux du Layon, homemade granola and peach/basil sorbet **

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Entrées / Starters

- Foie gras de canard poêlé aux huîtres de l'Ile de Ré, poireaux grillés,
Pickles de champignons* 25 €
Paned duck foie gras with oysters from l'Ile de Ré, roasted leeks, mushrooms pickles
- Langoustines d'Ecosse cuites et crues, concombre du jardin avec sa fleur et son sorbet* 28 €
** Raw and cooked Scottish scampis, garden cucumber with its flower and its sorbet**
- Les Escargots de Mouliherne, « casse-croute » au sarrasin,
Emulsion au lard fumé, condiment végétal* 22 €
Snails from Mouliherne, buckwheat crunchy pancake, smoked bacon foam, vegetable condiment
- Œuf « bio » des Deux-Sèvres, gomasio, condiment à l'anguille fumée,
Jus de pois à l'huile d'olives* 20 €
**Organic egg from Deux-Sèvres, green peas, « gomasio », smoked eel condiment,
Olive oil and peas juice**



Poissons / Fishes

Dos de Maigre de l'Atlantique et moules, grecque de légumes de saison, moules frites 28 €

Back Salmon Bass filet from Atlantic sea and mussels, seasonal vegetables greek style, fried mussels

Aiguillette de saint-pierre rôtie à l'huile d'avocat,

Feuilles à feuilles de pomme de terre et fenouil

29€

**Jonh-dory « aiguillette » roasted in avocado oil, potatoes and fennel leaves to leaves*

Tronçon de Barbue, marinière de coquillages, Pomme de terre aux algues confites

32 €

Brill section with seashell mariniere, potatoes and candied seaweed



Viandes / Meats

Quinoa d'Anjou, légumes cuisinés à la grecque, jus barigoule (Végétarien) 18 €
**Quinoa d'Anjou, vegetables grec style, barigoule* (Vegetarian)*

*Bœuf Rouge des près lardé, échalote au vin rouge,
Condiment romaine grillée, carotte* 27 €
« Rouge des prés » beef with bacon, shallots in red wine, grilled roman condiments, carrots

*Lapin Rex du Poitou et tétragone, navet glacé au miel-balsa,
Condiment roquette-moutarde* 26 €
**Rex rabbit from poitou and New-Zeland spinach, glazed turnips in balsa-honey,
Aragula salad-mustard condiments**

*Ris de veau origine France et fleur de caviar, textures de courgettes,
Basilic, olives de Kalamata* 29 €
**Veal sweetbread from France and caviar flower, around the courgettes,
Basil, Kalamata olives**



Fromages / Cheeses

Assortiment de fromages affinés du maître fromager de Louzy

15 €

Assortments of matured cheeses from the master cheese maker in Louzy

Desserts / Sweets

A commander en début de repas

To be ordered at beginning

Soufflé chaud au Cointreau, agrumes et sorbet carotte-orange

14 €

(Sans gluten)

« Hot » Cointreau Soufflé, citrus and carrot-orange sorbet

(Gluten free)

Feuilles à feuilles de Quinoa, crémet d'Anjou à la vanille, gel X NOIR, baies de groseilles

14 €

(Sans gluten)

**Leaf to leaf of Quinoa, « crémet d'Anjou » with vanilla, X NOIR gelly, red currant* (Gluten free)*

Fraises de Varennes-sur-Loire façon vacherin, sorbet basilic, avocat crémeux

14 €

Strawberries from Varennes-sur-Loire « vacherin » style, basil sherbet, creamy avocado

Framboises de la région, chocolat Manjari, gelée cacao et chocolat chaud à l'estragon

15€

Local raspberries, Manjari chocolate, cocoa gelly and hot chocolate with taragon sauce

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Au Fil de nos Régions

40,00 €

*Les Escargots de Mouliherne, « casse-croûte » au sarrasin,
Emulsion de lard fumé, condiment végétal*

Snails from Mouliherne, buckwheat crunchy pancake, smoked bacon foam

Ou/or

Œuf « Bio » des Deux-Sèvres, crémeux de petits pois, gomasio, jus de pois monté à l'huile d'olive

Organic egg from the Deux-Sèvres, green peas, « gomasio » olive oil and peas juice



Dos de maigre de l'Atlantique et moules, jus de barigoule et légumes de saison à l'aneth

Back salmon-bass from Atlantic sea, « barigoule » juice, seasonal vegetables with dill

Ou/or

Bœuf Rouge des Prés, échalote au vin rouge, condiment romaine, jeune carotte

« Rouge des prés » beef with bacon, shallots in red wine, grilled roman condiments, carrots



Plateau de fromages affinés du maître fromager de Louzy (supplément 10 €)

**Assortments of matured cheeses from Louzy (10 € extra)*



Feuilles à feuilles de Quinoa, crémet d'Anjou à la vanille, gel X noir, grains de groseille

Leaf to leaf of Quinoa, « crémet d'Anjou » with vanilla, X NOIR gelly, red currant

Ou/or

Fraises de Varennes-sur-Loire façon vacherin, sorbet basilic et avocat

Strawberries from Varennes-sur-loire « vacherin » style basil sherbet and avocado

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Le Castellane

65,00 €

*Foie gras de canard poêlé aux huîtres de l'Ile de Ré, poireaux grillés,
Pickles de champignons*

**Paned duck foie gras with oysters from l'Ile de Ré, roasted leeks,
Mushroom pickles**



Aiguillette de Saint-Pierre rôti à l'huile d'avocat, gel d'orange

Jonh-Dory « aiguillette » roasted in avocado oil, orange jelly



Lapin Rex du Poitou et tétragone, navet miel-balsa, condiment moutarde

Rex rabbit from Poitou, New-zelland spinach, balsa-honey turnips, mustard condiments



Soufflé chaud au Cointreau, agrumes et sorbet carotte-orange-genièvre

« Hot » Cointreau Soufflé, citrus and carrot-orange juniper sorbet

Menu dégustation à 80€ / Tasting Menu at 80€

Laissez-vous guider par notre Chef / Let you guided by our Chef

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.

