

Le Prieuré au Déjeuner

25,00 €

*Servi au déjeuner du lundi au samedi midi, sauf jours fériés/
Served at lunchtime from Monday to Saturday except bank-holidays*

*Asperges blanches grillées de Mr Poupard, cacahuètes et lait de parmesan, feuille d'ail
Grilled white asparagus from Mr. Poupard's farm, peanuts and parmesan milk, garlic leaf*

Ou/or

*Œuf Bio des Deux-Sèvres, crémeux de petits pois, romaine crémée
Organic egg from the Deux-Sèvres region, creamy green peas, creamed romaine lettuce*



*Dos de merlan de ligne, jus de carotte-yuzu, concombre-carotte glacés
Back of wild whiting fish, carrot and yuzu juice, glazed cucumber and carrot*

Ou/or

*Filet de canette rôtie au sésame, aubergine, navet, framboises et estragon
Filet of duckling roasted with sesame, eggplant, turnip, raspberries and tarragon*



*Assiette de fromages affinés du maitre fromager de Louzy
Matured cheese platter from the master cheese maker in Louzy*

Ou/or

*Vacherin vanille-fraise, menthe poivrée, fèves de Tonka
Vanilla and strawberry "Vacherin" ice cream cake with peppermint and Tonka beans*

Ou/or

*Cerises pochées au Guignolet, sorbet amande et caillée de brebis
Cherries poached in Guignolet liqueur, almond sorbet and ewe's cottage cheese*

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Entrées / Starters

- Foie gras de canard poêlé aux huitres 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
- Les asperges vertes « bio » de chez Mr Poupard, sorbet verveine-estragon,
Croûtons, orange, œuf pommade au Xérès* 25 €
**Organics Green asparagus from Mr Poupard, verbeina and taragon sherbet, croutons,
And egg cooked “pomade” style with Sherry**
- Les Escargots de Mouliherne, « casse-croute » au sarrasin,
Emulsion au lard fumé, condiment végétal* 22 €
Snails from Mouliherne, buckwheat crunchy pancake, smoked bacon foam
- Œuf « bio » des Deux-Sèvres, champignons bruns, olives de Kalamata,
Infusion au thé fumé* 18 €
**Organic egg from the Deux-Sèvres, brown mushrooms, black Kalamata olives,
Infused smoked tea**

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Poissons / Fishes

- Blanc de Sandre sous voile de lard Italien, verts de cresson,
Fleur de caviar de la maison Pétrossian* 28 €
**Pike-perch under an Italian bacon sheet, watercress greens,
« Caviar flower » from Pétrossian**
- Dos de rouget-Barbet, jus façon civet au vin de Saumur, céleri,
Fenouil de pays, orange* 26 €
Back barbet red mullet filet, Saumur red wine sauce, celery, fennel, orange
- 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, asperges « bio » de chez Mr Poupard,
Champignons de nos caves, capucine, cresson (Végétarien)* 18 €
**Quinoa d'Anjou, organic asparagus from Mr Poupard,
Cave mushrooms, nasturtium flower, watercress* (Vegetarian)*
- Bœuf Rouge des prés lardé, échalote au vin rouge,
Condiment romaine grillée, carotte* 27 €
**« Rouge des prés » beef with bacon, shallots in red wine,
Grilled roman condiments, carrots**
- Porcelet de nos régions rôti, jus d'oignon au café,
Purée moelleuse aux piquillos* 28 €
**Local rostead piglet, coffee and onion juice,
Creamy mash potatoes with piquillos peppers**
- Agneau de pays de Loire, aubergines fumées, navet Tokyo,
Framboise, poudre d'estragon* 29 €
**Local roasted lamb, smoked eggplants, Tokyo turnips,
Raspberry, tarragon powder**

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Fromages / Cheeses

Assortiment de fromages affinés du maitre 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 (Sans gluten) 14 €

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

Jeu de textures autour de la rhubarbe, caillé de brebis, betterave 14 €

Around the rhubarb, ewe cottage cheese, beetroot

Couleur café-chocolat-citron 12 €

Coffee-chocolate-lemon colour

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, champignon brun, olives de Kalamata,
Infusion au thé fumé*

**Organic egg from the Deux-Sèvres, brown mushrooms, black Kalamata olives,
Infused smoked tea**



Blanc de Sandre sous un voile de lard Italien, vert de cresson, pack-choï au gingembre

Pike-perch under an Italian bacon sheet, watercress greens, pack choi cabbage with ginger

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 maitre 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

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

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**



Dos de Rouget-Barbet, jus façon civet au vin de Saumur, Céleri, fenouil de pays, orange

Brill section with seashell mariniere, potatoes and candied seaweed



Porcelet de nos régions rôti, jus d'oignon au café, Purée moelleuse aux piquillos

Local rostead piglet, coffee and onion juice, creamy mash potatoes with piquillos peppers



Soufflé chaud au Cointreau, agrumes et sorbet carotte-orange

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



En toute simplicité

<i>La « Castellane » César Salade</i>	<i>15 €</i>
<i>(Option végétarienne, sans volaille)</i>	<i>12 €</i>
<i>Potage de légumes du moment</i>	<i>10 €</i>
<i>Foie gras de canard mi-cuit, pain toasté</i>	<i>15 €</i>
<i>Tagliatelles à la Carbonara</i>	<i>12 €</i>
<i>Tagliatelles à la crème, champignons, parmesan</i>	<i>12 €</i>
<i>Pièce de bœuf rôtie, sauce poivre, cœur de salade à la crème</i>	<i>20 €</i>
<i>Assiettes de fromages affinés de notre sélection</i>	<i>10 €</i>
<i>Crème brûlée parfumée vanille</i>	<i>9 €</i>
<i>Cookies, mousse au chocolat noir</i>	<i>12 €</i>
<i>Salade de fruits frais émincés</i>	<i>9 €</i>

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.

