

Le Prieuré au Déjeuner

29,00 €

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

Served at lunchtime from Wednesday to Saturday except bank-holidays

Carpaccio de langue de veau, sauce Tonnato, salade amère aux aromates

Carpaccio of veal tongue, with « Tonnato sauce », bitter salad and aromatic herbs

Ou/or

Œuf Bio des Deux-Sèvres servi tiède, façon soupe à l'ognion, Melba de lard italien

Organic egg from the Deux -Sevres region served with onion soup style, melba of Italian bacon



Dos de rascasse au crémeux de chou-fleur, garniture iodée aux œufs de harengs fumés

Back of scorpion-fish with creamy cauliflower, iodized accompaniment and smoked herring eggs

Ou/or

Dos de sanglier sauce poivre vert, endives et coings relevés aux condiments

*Wild boar steak with green pepper, chicory and spicy quinces**



Assiette de fromages affinés du maitre fromager de Louzy

Matured cheeses platter from the master cheese maker in Louzy

Ou/or

Ananas poché à la vanille, sorbet et sablé breton à la noix de coco

Poached pineapple in vanilla, sorbet and coconut Brittany shortbread

Ou/or

Coque de chocolat croquant Manjari, cœur praliné, chantilly au Cognac

**Manjari chocolate shell with praline heart, and Cognac flavored chantilly cream **

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
- 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 et « neige » de foie gras, jus de cucurbitacées* 20 €
Monté à l'huile de noisettes
Organic egg from the Deux-Sèvres and foie gras "flakes" cucurbit juice whipped with hazelnut oil

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Poissons / Fishes

- Dos de cabillaud aux huîtres, embeurrée de chou à l'ancienne/gingembre, Cuvée brut réserve 2013 Langlois* 29 €
Cod steak with oysters, cabbage and ginger in butter sauce cooked heritage style, 2013 brut special reserve Langlois wine sauce
- Lotte rôtie, déclinaison d'artichauts, jus et garniture marinière de moules* 28 €
Roasted monkfish, artichoke medley, mussels sauce and accompaniment
- Tronçon de Sole laquée au soja, Daïkon confit aux algues, tétragone au citron confit* 34 €
Sliced sole with soy glaze, daikon radish candied with seaweed, New Zealand spinach with candied lemon



Viandes / Meats

Quinoa d'Anjou, légumes et fruits du moment, jus de carottes/gingembre 18 €
(Végétarien)

**Anjou quinoa, seasonal fruits and vegetables, carrot and ginger sauce * (Vegetarian)*

Bœuf Rouge des prés lardé, côte de blettes fondantes, girolle, anchois frais, câpres 27 €

**« Rouge des prés » beef salted with bacon, tender chard, chanterelle mushrooms,
Fresh anchovies and capers**

Volaille fermière du Maine aux baies de genièvre, figues, champignons cuisinés 27 €
Et noisettes

**Farm-raised fowl from the Maine area with juniper berries, figs, cooked mushrooms
And hazelnuts**

Ris de veau glacé d'une soubise de céleri, poires farcies et rôties et café moulu 29 €

Veal sweetbreads with celery root soubise sauce, roasted pears stuffed with ground coffee beans

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 17 €

(Sans gluten)

**“Hot” Cointreau soufflé, citrus fruits and carrot and orange sherbet **

(Gluten free)

Feuilles à feuilles de Quinoa, citron et praliné, amandes caramélisées à la fleur de sel 14 €

(Sans gluten)

**Leaf to leaf of Quinoa, lemon and pralines, caramelized almonds with rock * (Gluten free)*

Figues rôties au vinaigre de framboise, sorbet fenouil et « cube » de yaourt Grec 14 €

Figs roasted in raspberry vinegar, fennel sherbet and “cube” of Greek yoghurt

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, émulsion de lard fumé, condiment végétal

Snails from Mouliherne, buckwheat crunchy pancake, smoked bacon foam

Ou/or

Œuf Bio des Deux-Sèvres et « neige » de foie gras, jus de cucurbitacées monté à l'huile de noisettes

Egg from the Deux-Sèvres and foie gras “flakes,” cucurbit juice whipped with hazelnut oil



Dos de cabillaud aux huîtres, embeurrée de chou à l'ancienne/gingembre,

Cuvée brut réserve 2013 Langlois

**Cod steak with oysters, cabbage and ginger in butter sauce cooked heritage style,
2013 brut special reserve Langlois wine sauce**

Ou/or

Bœuf Rouge des prés lardé, côte de blettes fondantes, girolle, anchois frais, câpres

**« Rouge des prés » beef salted with bacon, tender chard, chanterelle mushrooms,
Fresh anchovies and capers**



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

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



Feuilles à feuilles de Quinoa, citron et praliné, amandes caramélisées à la fleur de sel

Leaf to leaf of Quinoa, lemon and pralines, caramelized almonds with rock salt

Ou/or

Figs rôties au vinaigre de framboise, sorbet fenouil et « cube » de yaourt Grec

Figs roasted in raspberry vinegar, fennel sherbet and “cube” of Greek yoghurt

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**



*Lotte rôtie, déclinaison d'artichauts, jus et garniture marinère de moules
*Roasted monkfish, artichoke medley, mussels sauce and accompaniment**



*Ris de veau glacé d'une soubise de céleri, poires farcies et rôties et café moulu
*Veal sweetbreads with celery root soubise sauce, roasted pears stuffed with ground coffee beans**



*Soufflé chaud au Cointreau, agrumes et sorbet carotte-orange (sans gluten)
*« Hot » Cointreau Soufflé, citrus fruits and carrot and orange sherbet (gluten free)**

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.

