

Le Prieuré au Déjeuner

29,00 €

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

Served at lunchtime from Monday to Saturday except bank-holidays

Asperges blanches de chez Mr Poupard en vinaigrette, jaune d'œuf confit au Xérès, feuille moutarde Wasabina

White asparagus from Mr Poupard with dressing egg yolk candied in Xeres, "wasabina" mustard leaf

Ou/or

Raviole de langoustines au gingembre, crémeux de courgettes à la menthe bergamote

Scampis ravioli with ginger, cream of courgettes with mint and bergamot



Dorade grise de pêche au pistou, fenouil braisé aux condiments chorizo, olives noires et piquillos

Grey seabream in pesto, braised fennel in condiment, chorizo, black olives and piquillos

Ou/or

Agneau de France confit lentement, "harissa" de carottes, étuvée de petits pois aux oignons nouveaux

Slow cooked and candied French lamb, "harissa" of carrots, steamed green peas with spring onions



Assiette de fromages affinés du maître fromager de Louzy

Matured cheese platter from the master cheese maker in Louzy

Ou/or

Fraises de Varennes sur Loire façon Melba

Strawberries from Varennes sur Loire Melba style

Ou/or

Banane au jus de groseille, glace gingembre et émulsion au chocolat noir

Banana in red berry juice, ginger ice cream and dark chocolate foam

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Entrées / Starters

- Foie gras de canard poêlé, émulsion champignons et pleurotes de pays,
poudre d'olive et oxalis rouge* 25 €
**Pan-fried duck foie gras with musrooms foam and local oyster mushrooms,
black olive powder and red oxalis**
- Œuf bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, bouillon de carottes/verveine,
salade de petits pois, sésame et citron* 20 €
**Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63°, carrots and verbena broth,
sesame seeds, lemon and green peas salad**
- Les escargots de Mouliherne, “casse-croûte” de sarrasin, émulsion au lard fumé
et condiment végétal* 22 €
Mouliherne snails, buckwheat “crisps”, whipped smoked bacon and vegetable condiment
- Asperges vertes bio en jeux de textures, condiment kumquat et poudre de pop-corn* 25 €
Symphony of green asparagus, kumquat condiment and popcorn powder



Poissons / Fishes

- Belles langoustines à la fondue de petits-pois, royale d'oignons nouveaux et menthe poivrée* 32 €
Big scampis with green peas purée, spring onions and pepper mint "royale"
- Aiguillette de Saint-Pierre glacé au jus de fenouil, carottes multicolores au pollen* 29 €
**John Dory fish aiguillette glazed with fennel juice, multicolor carrots with pollen **
- Espadon mariné et snacké aux agrumes, artichauts cuits et frits, jus lié et poivre-agrumes* 26 €
Marinated and snacked swordfish with citrus, fried and cooked artichokes, juice and pepper-citrus

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Viandes / Meats

- Quinoa de Longué-Jumelles façon risotto, grillade d'asperges bio au pollen,
siphon aux champignons* 23 €
Quinoa from Longué-Jumelles in risotto style, grilled asparagus and mushrooms foam
- Chevreau du pays Thouarsais à l'ailet, bonbon de pomme de terre farci aux abats* 30 €
Young goat from Thouarsais area young garlic, potatoes stuffed with giblets
- Cochon Roi rose de Touraine, étuvée de blettes aux piquillos et parmesan, poire rôtie* 24 €
** "Roi rose de Touraine" pork, steamed chards with parmesan cheese and piquillos, roasted pear**
- Onglet Origine France piqué d'olives Kalamata,
asperges vertes bio rissolées voilées de Tomme Angevine* 27 €
**Beef tabs from France with Kalamata black olives, organic green asparagus covered
with "Tomme Angevine" cheese**



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 Royal Combiér, salade d'agrumes et sorbet carotte-orange

17 €

(Sans gluten)

"Hot" Royal Combiér soufflé, citrus salad and carrot-orange sorbet

(Gluten free)

Feuilles à feuilles de Quinoa d'Anjou, crémeux ananas et praliné, amandes caramélisées

14 €

**Layered Anjou quinoa, pineapple and praline crémeux, caramelized almonds **

« Savarin » fondant au chocolat, biscuit spéculos, sorbet et vin de framboise

15 €

**Melting chocolate "savarin", speculos biscuit, sorbet and raspberry's wine **

*Salade de fraises à l'estragon, crémet d'Anjou au chèvre frais,
sorbet estragon et avocat*

15 €

**Tarragon and strawberries salad, fresh local goat cheese "Crémet d'Anjou"
and avocado and tarragon sorbet**

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Au Fil de nos Régions

40,00 €

*Œuf Bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, bouillon de carottes et verveine,
salade de petits pois, sésame et citron*

**Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63°,
carrots and verbena broth, sesame seeds, lemon and green peas salad**

Ou/or

Les escargots de Mouliherne, « casse-croûte » de sarrasin, émulsion au lard fumé, et condiment végétal

Mouliherne snails, buckwheat « crisps », whipped smoked bacon and vegetable condiment



Espadon marine et snacké aux agrumes, artichauts cuits et frits, jus lié et poivre/agrumes

Marinated and snacked swordfish with citrus, fried and cooked artichokes, juice with pepper and citrus

Ou/or

Cochon Roi rose de Touraine, étuvée de blettes aux piquillos et parmesan, poire rôtie

“Roi rose de Touraine” pork, steamed chards with parmesan cheese and piquillos, roasted pear



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

**Assortments of matured cheeses from the master cheese maker in Louzy* (10 € extra)*



Feuilles à feuilles de Quinoa d’Anjou, crémeux ananas et praliné, amandes caramélisées

Layered Anjou Quinoa, pineapple and praline crémeux, caramelized almonds

Ou/or

Salade de fraises à l’estragon, crémet d’Anjou au chèvre frais, sorbet estragon et avocat

Tarragon and strawberries salad, fresh local goat cheese “Crémet d’Anjou” and avocado and tarragon sorbet

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Le Castellane

65,00€

*Foie gras de canard poêlé, émulsion champignons et pleurotes de pays,
poudre d'olive et oxalis rouge*

** Pan-fried duck foie gras with mushrooms foam and local oyster mushrooms,
black olive powder and red oxalis**



Aiguillette de Saint-Pierre glacé au jus de fenouil, carottes multicolores au pollen

John Dory fish aiguillette glazed with fennel juice, multicolor carrots with pollen



Chevreau du pays Thouarsais à l'ailette, bonbon de pomme de terre farci aux abats

** Young goat from Thouarsais area young garlic, potatoes stuffed with giblets**



Soufflé chaud au Royal Combier, salade d'agrumes et sorbet carotte-orange (sans gluten)

"Hot" Royal Combier soufflé, citrus salad and carrot-orange sorbet (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.

