

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

Moelleux blinis au sarrasin, œuf bio au gomasio, avocat et salade romaine, condiment moutarde-betterave

Buckweat blinis, organic egg with “Gomasio”, avocado and Romane salad, mustard and beetroot condiment

Ou/or

Carpaccio de “Roi rose” confit, salade de betteraves de couleurs, condiment moutarde-betterave

Carpaccio of candied “Roi rose” pig, colored beetroots salad



Dos de lieu jaune, carottes de couleur et jeune endive, nage goûteuse mélisse et citronnelle

Back fillet of yellow pollack, colored carrots, young chicory, melissa and lemongrass sauce

Ou/or

Effilochée de cuisse de volaille sauce civet, pomme purée, champignons et croûtons dorés

Shredded poultry leg in red wine sauce, mash potatoes, mushrooms and golden croutons



Assiette de fromages affinés du maître fromager de Louzy

Matured cheeses platter from the master cheese maker in Louzy

Ou/or

Vacherin marron-cassis version contemporaine

Chessnuts and black currants vacherin in modern style

Ou/or

Biscuit vapeur noix de coco, crémeux mangue, sorbet ananas et citron vert

Steamed coconut biscuit, creamy mango, pineapple and lime sorbet

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



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

Figues 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.



*Menu enfant
au Prieure*

19€

Potage de légumes du moment

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes



Pièce de boeuf rôtie, pomme dauphine, poêlée de champignons

Ou

Dos de poisson au beurre citronné, mousseline de carottes, tagliatelles



Salade de fruits frais, sorbet du moment

Ou

Cookies et mousse au chocolat noir

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.

