

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

Velouté de laitue, œuf bio des Deux-Sèvres au concassée de noisettes, moelleux de parmesan.

Lettuce velouté, organic egg, hazelnuts shredded, parmesan cheese “Royal”.

Ou/or

Vinaigrette tiède de poireaux, condiment à la betterave rouge et neige de foie gras.

Warm vinaigrette of leek, bettroot condiment foie gras flakes.



Omble chevalier dans un bouillon corsé aux algues Kombu, chou rave confit, amandes et olives vertes.

Char in a spicy Kombu seaweed broth, candied, cabbage with almonds and green olives.

Ou/or

Grillade de rognons de veau français, aigre-doux à la florentine, pomme de terre façon gratin Dauphinois.

French veal kidney grilled, sweet and sour spinach, and potatoes “gratin dauphinois style.”



Assiette de fromages affinés du maître fromager de Louzy

Matured cheeses platter from the master cheese maker in Louzy.

Ou/or

Nougat glacé aux fruits secs, coulis exotique et tuile aux épices

Iced nougat with dried fruits, exotic sauce and spices crackers.

Ou/or

Poire Conférence pochée au vin, biscuit de semoule à l’orange, sorbet au chèvre frais.

Conference pear poached in wine, semolina and orange biscuit, fresh goat cheese 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 €
Pan-fried duck foie gras with oysters from l'Ile de Ré, roasted leeks, mushrooms pickles
- Œuf Bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, zéphyr de champignons,
Poudre d'olives noires de Kalamata.* 20 €
**Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63° Celsius, mushrooms Zephyr,
black Kalamata olive powder**
- 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
- Carpaccio de Saint-Jacques assaisonnés avec la fleur de caviar « Pétrossian »,
Textures de concombre et gel citron* 25 €
**Carpaccio of sea scallops seasoned with the flower of “Petrossian” caviar,
Textured cucumber and lemon jelly**



Poissons / Fishes

- Tronçon de Barbue sauvage, déclinaison d'artichauts, moules panées* 28 €
Et émulsion beurre blanc
Slice of sturgeon, medley of artichokes, breaded mussels and emulsion of white butter
- Noix de Saint-Jacques rôties, « sang » de betteraves, céleri cuit et cru, Morcilla* 27 €
**Roasted sea scallops, beet « blood » cooked and raw root celery, Morcilla **
- Skrei de Norvège rôti, crevettes grises, poireaux fondants liés aux œufs de harengs fumés* 26 €
Roasted Norwegian Skrei, greys shrimps, tender-cooked leeks thickened with smoked herring eggs

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.



Viandes / Meats

- Quinoa de Longué-Jumelles façon risotto, artichauts poivrades, jus de cuisson* 18 €
Quinoa from Longué-Jumelles cooked risotto-style, « Poivrade » artichokes, cooking juice
- Pigeon Maine-Anjou, cuisse farcie au foie gras, jeux et textures de céleri à l'orange* 25 €
Maine-Anjou pigeon, thigh stuffed with foie gras, root celery and orange medley
- Cochon Roi rose de Touraine, salsifis cuits et frits, feuilles à feuilles d'oignons* 24 €
Au chorizo Ibérique
Roi rose de Touraine pork, cooked and fried salsifis, layered onions and Iberian chorizo sausage
- Bœuf Rouge des Prés lardé, panais rôti et jeunes betteraves, vinaigrette à l'anchois frais* 27 €
**Rouge des Prés beef larded with bacon, roast parsnips and young beets,*
*Vinaigrette sauce with fresh anchovies**

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 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, citron-praliné, 14 €
Amandes caramélisées à la fleur de sel

Layered Anjou quinoa, lemon-praline, caramelized almonds with fleur de sel

Tarte tiède choco-noisette, crème glacée au café en grain 15 €

Warm chocolate and hazelnut pie, coffee grain ice cream

Vacherin version contemporaine marron-cassis 15 €

Iced contemporary style chestnut-blackcurrant Vacherin

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

**Mouliherne snails, Les escargots de Mouliherne, buckwheat « crisps »,
Whipped smoked bacon and vegetable condiment**

Ou/or

Œuf Bio des Deux-Sèvres cuit à 63°, zéphyr de champignons, poudre d'olives noires de Kalamata

Organic egg from the Deux-Sèvres region cooked to 63° Celsius, mushrooms zephyr, black Kalamata olive powder



Skrei de Norvège rôti, crevettes grises, poireaux fondants liés aux œufs de harengs fumés

Roasted Norwegian Skrei, grey shrimp, tender-cooked leeks thickened with smoked herring eggs

Ou/or

Cochon Roi rose de Touraine, salsifis cuits et frits, feuilles à feuilles d'oignons au chorizo Ibérique

Roi rose de Touraine pork, cooked and fried salsifies, layered onions and Iberian chorizo sausage



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

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



Feuilles à feuilles de Quinoa d'Anjou, citron-praliné, amandes caramélisées à la fleur de sel

Layered Anjou quinoa, lemon-praline, caramelized almonds with fleur de sel

Ou/or

Vacherin version contemporaine marron-cassis

Iced contemporary style chestnut-blackcurrant Vacherin

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**



Noix de Saint-Jacques rôties « sang » de betterave, céleri cuit et cru, Morcilla

Roasted sea scallops, beetroot « blood », cooked and raw root celery, Morcilla



Pigeon Maine-Anjou, salsifis cuits et frits, feuilles à feuilles d'oignons au chorizo Ibérique

Maine-Anjou pigeon, cooked and fried salsifies, layered onions and Iberian chorizo sausage



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.



Autour de la truffe

75,00 € hors boissons

Quinoa de Longué-Jumelles façon risotto, artichaut jus de blanquette truffée
Quinoa from “Longué-Jumelles” cooked in risotto style, artichoke with truffle white sauce



Œuf Bio « cœur de truffe », brioche maison au beurre de truffe
Organic egg with a « truffle heart », homemade brioche with truffle butter



Veau servi rosé, raviole de céleri-potiron-noisette-truffe
Medium rare veal, raviole stuffed with celery-pumpkin-hazelnut and truffle



Crème glacée à la truffe, marmelade de pomme rôtie
Truffle ice cream, roasted apple marmalade



Baba bouchon truffé, chantilly cognac-caramel
Cork shaped Baba with truffles, caramel and cognac Chantilly cream

Nos plats sont préparés sur place avec des produits naturels.

