

Menu « Les Oliviers »

Choisissez votre Menu ou la Carte

Entrée + Plat	du Mardi au Vendredi hors Homard	38 €
Entrée + Plat + Dessert	du Mardi au Samedi	41 €
Menu Complet (E.P.F.D)	du Mardi au Dimanche	43 €

Les Vrais Gourmands Lisent en Remuant les Lèvres pour Déguster les Mots » Yvan Audouard

Si vous Désirez de la Truffe de Richerenches avec vos Entrées ou vos Plats dans les Menus les 5 grs 10 €

Trilogie de Foie Gras, Poêlé à l'Ananas et Pain d'Epices, Foie Gras « Maison » en Terrine, Chausson au Foie Gras et aux Châtaignes 25 €

Ou Salade des Oliviers, Côte de Saumon au Fumoir, Terrine de Foie Gras, Verrine de Homard et d'Ecrevisses Sauce « Aurore » 22 €

Ou Raviolis de Foie Gras « Maison », Sauce au Vin de Porto 20 €

Ou Brouillade aux Morilles à l'Huile Truffée 16 €

Ou Salade de Saint-Jacques Dorées, Queues de Gamba au Essences de Truffe 22 €



Gratin de Homard selon le Marché (supplément au menu 5 €) 45 €

Ou Nage de Coquilles Saint-Jacques et Daurade, Légume de Saison 24 €

Ou Minestrone aux Deux Poissons et Homard au Viognier, Légume de Saison 24 €

Ou Les Deux Veaux, Ris et Rognons de Veau aux Girolles et aux Morilles à la Crème, Crique de Pommes de Terre 24 €

Ou Tournedos Rôti et Foie Gras Chaud Façon « Rossini », Crique de Pommes de Terre (supplément 5 grs de truffe : 10 €) 25 €



Faiselle de Fromage Blanc à la Crème ou à la Crème de Marrons 5 €

Ou Trio de Fromages Annoncé Verbalement 8 €

Les Desserts du Prieuré vous seront proposés à l'ardoise 10 €

Hiver 2009/2010