

Menu « Les Oliviers »

Choisissez votre Menu ou la Carte

<i>Entrée+ Plat+ Dessert</i>	<i>du Mardi au Samedi</i>	<i>42 €</i>
<i>Menu Complet(E.P.F.D)</i>	<i>du Mardi au Dimanche</i>	<i>44 €</i>

<i>Ravioles du Royans à la Crème aux Morilles à l'Huile Truffée</i>	<i>17 €</i>
<i>Ou Duo de Foie Gras Poêlé aux fruits de Saison , et son Sorbet au Pain d'Epices ,Foie Gras Cuit au Gros Sel Fond d'Artichaut et Haricots Verts</i>	<i>22 €</i>
<i>Ou Salade Gourmande ,Côte de Saumon au Fumoir ,Foie Gras Cuit au Gros Sel, Fond d'Artichaut et Haricots Verts et Salade de Homard à L'Huile D'Olive en Verdure</i>	<i>23 €</i>
<i>Ou Charlotte de la Mer aux Aubergines dorées (Lamelles de Saint-Jacques, Saumon Mariné au Citron vert, Homard en Vinaigrette en verdure</i>	<i>21 €</i>
<i>Ou Salade de Saint-Jacques Dorées, Queues de Gamba et Ecrevisses Poêles Essences à l'huile de Noix</i>	<i>22 €</i>
<i>☆☆☆</i>	
<i>Homard Grille au Four ou à la Nage selon le Marché en Vinaigrette à l'huile d'olive et sa Garniture (supplément au menu 6 €)</i>	<i>45 e</i>
<i>Ou Feuilleté de Saint-Jacques, Pointes d'Asperges Vertes et Morilles à la Crème Fleurette</i>	<i>22 €</i>
<i>Ou Grillade de la Mer aux Trois Poissons en Vinaigrette à l'Huile d'Olive Citron et Basilic , Légumes de Saison</i>	<i>23 €</i>
<i>Ou Les Deux Veaux, Ris et Rognons de Veau aux Girolles et aux Morilles à la Crème, Pommes de Terre Croustillantes</i>	<i>23 €</i>
<i>Ou Filet de Bœuf poêlé aux Girolles et aux Morilles à la Crème, Pommes de Terre Croustillantes</i>	<i>22 €</i>
<i>☆☆☆</i>	
<i>Faisselle de Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de fruit</i>	<i>5 €</i>
<i>Ou Trio de Fromages Annoncé Verbalement</i>	<i>8 €</i>
<i>Les Desserts du Prieuré vous seront proposés à l'ardoise</i>	<i>10 €</i>

Été | Automne 2010