

Menu “ Le Prieuré ”

Entrée + plat	du mardi au samedi au déjeuner	27 €
Entrée + plat + dessert	du mardi au samedi au déjeuner	28 €
Menu complet	du mardi au dimanche	31 €

“ Un homme maigre doit toujours dire qu’un bon coq n’est jamais gras. ”

Gustave Flaubert - Dictionnaire des Idées reçues



Soupe de poissons et sa rouille, croûtons dorés et fromage râpé	11 €
ou Tartare de saint-jacques sur une compotée de petits pois à l’huile d’olive et citron vert en verdure	15 €
ou Salade de mesclun, pétoncles et queues d’ecrevisses dorées à l’huile d’olive et saumon fumé	17 €
ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel en salade de haricots verts et émincé de fond d’artichaut	18 €
ou Trilogie de crustacés (queues de crevettes « papillon », tartare de saint-jacques, pétoncles et queues d’ecrevisses) sauce aurore	17 €
ou Salade de ravioles du Royans au pistou et magret de canard fumé	13 €



La pêche à l’huile d’olive et au pistou (2 poissons proposés verbalement selon l’arrivage)	19 €
ou Filet de poisson selon l’arrivage cuit au four à l’huile d’olive, tomates concassées au vinaigre de xérès et sa julienne de poireaux	15 €
ou Filets de rouget barbet à l’huile d’olive et anis étoilé, aubergines et tomates confites	16 €
ou Rouelles de rognons de veau à la Dijonnaise, crêpe de pommes de terre	19 €
ou Tendrons de veau poêlés à la provençale, tagliatelles fraîches	15 €
ou Caille rôtie au jus et farce parfumée au foie gras, champignons et crêpe de pommes de terre	17 €



Faisselle de fromage blanc	4,50 €
ou Trio de fromages annoncé verbalement	7,50 €



Les desserts du Prieuré vous seront proposés à l’ardoise 9 €