

Menu « Le Prieuré »

Choisissez votre Menu ou à la Carte

Entrée+ plat+ dessert du Mardi au Samedi 32 €

Menu complet(E.P.F.D) du Mardi au Dimanche 34 €

« Un homme maigre doit toujours dire qu'un bon coq n'est jamais gras » Gustave
Flaubert – Dictionnaire des Idée Reçues

- Soupe de Poissons et sa Rouille, Croûtons Dorés et Fromage Râpé 10 €
Ou Fricassée de Pétoncles à l'Anis et Gambas Décortiquées en Verdure 14 €
Ou Salade Landaise, Aiguillettes de Canard Dorées et Lamelles de Magret
de Canard Fumé et Fourré de Foie Gras D'Oie aux Pignons de Pin 15 €
Ou Ravioles du Royans à la Crème au Basilic, Queues d'Ecrevisses 12 €
Ou Foie Gras Cuit au Gros Sel, Fond d'Artichaut et Haricots Verts 16 €
Ou Carpaccio de Saumon Cru Mariné au Citron en Verdure et Queues
d'Ecrevisses 12€



- Méli- Mélo de Poissons à l'Huile d'Olive et au Pistou, Petits
Légumes 16 €
Ou Filet de Poisson du Marché sur un Emincé de Poireaux Cuit au Four à
l'Huile d'Olive et sa Tomate Fraîche Concassée 14 €
Ou Rouelles de Rognons de Veau , Jus d'Ail , Olives Noires de Nyons,
Champignons, Tagliatelles Fraîches 16€
Ou Tournedos de Canard à la Crème de Champignons, Pommes
de Terre Croustillantes 15 €
Ou Filets de Caille et son Escalope de Foie Gras au Vrai Jus,
Pommes de Terre Croustillantes et ses Fruits Rôtis 17 €



- Faiselle de Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruit 5 €
ou Trio de Fromages annoncé verbalement 8 €
Les Desserts du Prieuré vous seront proposés à l'ardoise 10 €

Eté /Automne 2010