



La carte

ENTRÉES

Foie gras poêlée, sablé aux grattons de canard, pommes rôties et jus de veau à la vanille	21 euros
Ravioli de Saint Jacques, fondue de poireaux et espuma de topinambours	18 euros
Os à moëlle, escargots en persillade et raifort, brioche maison toastée	16 euros



PLATS

Pièce du boucher	** euros
Gnocchis maison à l'estragon, crème de champignons et fricassée de champignons de saison, grana padano	22 euros
Dos de cabillaud rôti et coquillages, sauce hollandaise façon marinière, purée de pommes de terre et légumes de saison	24 euros



DESSERTS

Profiteroles à la glace chartreuse verte, sauce chocolat	10 euros
Mille feuilles, ganache chocolat blanc, praliné noisette	9 euros
Café gourmand	10 euros
Dégustation de fromages	8 euros

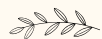




Le Menu

MENU PRIEURÉ 45 €

Tartare de thon, radis daïkon, avocat et gingembre



Foie gras mi cuit au cognac, brioche maison et chutney oignons grenadine



Parmentier d'épaule d'agneau confite aux dattes



Dégustation de fromages (supplément 4 euros)



Café gourmand



PLAT DU JOUR 18 €
Hors soirs et Dimanche

