

Menu « Marcelous » Été 2021

« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »
Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues

(Le Midi et Soir du Mercredi au Samedi inclus)

Hors Jours Fériés (et Dimanche Midi)

Entrée+ Plat + Fromage + Dessert ou café/Thé Gourmand	32.00 €
Entrée+ Plat + Café/Thé Gourmand (3 petits Desserts)	28.00 €
Entrée + Plat + Fromage ou Dessert	25.00 €
Entrée + Plat, <u>proposition non servie le Samedi soir !!!</u>	23.00 €
Plat+ café Gourmand, <u>proposition non servie le Samedi soir !!!</u>	21.00 €



Salade de Ravioles de la Drôme à l'huile d'olives et caillette (Drôme)

Ou Escargots beurre persillé et Moules farcies au beurre, tomates au Basilic

Ou Carpaccio de Saumon cru mariné au citron, salade d'été

Ou salade Ravioles de la Drôme à l'huile d'olives et Tomate concassée
au vinaigre de xérès au Parmesan

Ou Lamelles de foie gras cuit au gros sel, salade et haricots verts 4€ sup au menu

Ou Poêlée de fruits de mer en verdure, fines herbes parfumées à l'anis.



Poisson Selon L'Arrivage

Ou Plat du Jour Annoncé Verbalement

Ou Pièce de Bœuf à la crème champignon ou Nature , avec sa garniture

Ou Méli-Mélo : Cote d'Agneau et Magret de canard Poêlé au vrais jus , avec sa garniture



Duo de Fromages Secs Fromage Blanc à la Crème

OU

Les Desserts du Jour Annoncés Verbalement ou Café Gourmand



Supplément de 3€ pour un Dessert à la carte Café 2.50€ Infusion 2.50 €

Menu enfant (Jusqu'à 10 ans) Plat garni, Dessert et Siro 12€

Menu Ados Marcelous de 10 à 16 ans Entrée +Plat+ Dessert Boisson (soda) 21€

Été 2021

Menu « Le Prieure » Été 2021

« Un Homme maigre doit toujours dire qu'un Bon Coq n'est jamais Gras »
Gustave Flaubert – Dictionnaire des Idées Reçues

Entrée + plat	39 €
Entrée + plat + fromage Ou Dessert	45 €
Menu complet ,Entrée plat fromage et Dessert	50 €

« Tous nos plats sont cuisinés entièrement sur place »



Carpaccio de saumon mariné au citron, Salade de Pétoncles à l'huile d'olive
Ou Variation autour du Canard : Foie Gras de canard, Aiguillettes de canard
au jus de foie gras ,Magret de Canard fumé ,en Verdure
Ou Fricassée de Pétoncles et Écrevisses, côte de saumon au fumoir,
Gambas dorées à l'huile d'olives salade d'haricots verts
Ou Gourmandises autour du foie gras : Lamelles de foie gras cuit au gros sel, escalope de
foie gras chaud sur fruit caramélisé, salade et haricots verts et sa glace Noisette



La Pêche à l'Huile d'olive et au Pistou aux deux poissons, Girolles et légumes de saison
Ou Tournedos de Bœuf à la Crème ,cèpes et Girolles, crêpe de Pommes de Terre, Légumes
Ou Suprême de Pigeonneau girolles et cèpes au jus, et son Foie gras chaud Légumes
Ou Rouelle de Rognons à la Crème aux cèpes et Girolles, garnitures de saison



Les fromages sont annoncés verbalement

OU

Les Desserts du Prieuré vous seront proposés verbalement

ÉTÉ 2021