

## « Menu « Le Prieuré »

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

Entrée et Plat 38€	<b>ou</b>	plat et Dessert	36 €
Entrée , plat et fromage	Ou	Dessert	46 €
Menu complet ,	Entrée	plat fromage et Dessert	51 €



Saucisson de Lyon : Pistaché à la crème aux Morillons en verdure d'hiver  
Ou Cassolette de Pétoncles et Ecrevisses au fumet de Homard, Brisures de légumes , Côtelette de Saumon au fumoir en verdure d'hiver  
Ou Méli Mélo : Ravioli de foie gras ,Lamelles de foie gras de canard cuit au gros Sel, salade d'hiver et d'Haricots verts  
Ou Petits pots d'escargots au chapeau doré et Moules farcies, au Basilic



Minestrone :Poisson Selon l'Arrivage au jus de Moules et chardonnay et une julienne de légumes  
Ou Quenelle de Brochet à la crème aux Mourillons et Brisures de Truffes (des Halles de Lyon Sibia,)  
Ou Rognons et Riz de Veau à la Crème champignons, garniture d'Hiver.  
Ou Tournedos façon Rossini, au vin de porto ,et son Escalope de foie gras chaud, champignons , garniture d'Hiver  
Supl de Truffes 6€, sur les Entrées ou plats que vous désirez .



Fromage blanc à la crème ou à la crème de Marrons  
Ou Le Trio de Fromages Secs



Les Desserts du Prieuré vous seront proposés Verbalement  
« 2021 / 2022 »